BOMANN®

FONDUE-FRITTEUSE FFR 1290 CB

Fondue-friteuse • Fondue-friteuse • Freidora de fondue • Fritadeira para fondue universal
Fondue-Friggere • Fondy-Fritering • Fondue-Deep Fryer
Frytkownica fondue • Fritéza na fondue • Fondue-fritőz • Фондю-фритюрница

Bedienungsanleitung/Garantie

Gebruiksaanwijzing/Garantie • Mode d'emploi/Garantie • Instrucciones de servicio/Garantía
Manual de instruções/Garantia • Istruzioni per l'uso/Garanzia • Bruksanvisning/Garanti
Instruction Manual/Guarantee • Instrukcja obsługi/Gwarancja • Návod k použití/Záruka
Használati utasítás/Garancia • Руководство по эксплуатации/Гарантия

CE

Allgemeine Sicherheitshinweise

Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung sehr sorgfältig durch und bewahren Sie diese inkl. Garantieschein, Kassenbon und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf. Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie auch die Bedienungsanleitung mit.

- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Benutzen Sie es nicht im Freien. Halten Sie es vor Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (auf keinen Fall in Flüssigkeiten tauchen) und scharfen Kanten fern. Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen. Bei feucht oder nass gewordenem Gerät sofort den Netzstecker ziehen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel) wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Zubehörteile anbringen, zur Reinigung oder bei Störung.
- Betreiben Sie das Gerät **nicht** unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Raum verlassen, schalten Sie das Gerät immer aus. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Prüfen Sie Gerät und Kabel regelmäßig auf Schäden. Ein beschädigtes Gerät bitte nicht in Betrieb nehmen.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie bitte einen autorisierten Fachmann auf. Um Gefährdungen zu vermeiden, ein defektes Netzkabel bitte nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzen lassen.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Beachten Sie bitte die nachfolgenden „Speziellen Sicherheitshinweise“.

Kinder und gebrechliche Personen

- Zur Sicherheit Ihrer Kinder lassen Sie keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) erreichbar liegen.

> ⚠ **WARNUNG!**
> Lassen Sie kleine Kinder nicht mit Folie spielen.
> Es besteht **Erstickungsgefahr**!

- Um Kinder oder gebrechliche Personen vor den Gefahren elektrischer Geräte zu schützen, beachten Sie, das dieses Gerät nur unter Aufsicht verwendet wird. Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Lassen Sie kleine Kinder **nicht** damit spielen.

Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät

- Fassen Sie das Gerät nur an den dafür vorgesehenen Griffen an.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn das Fett flüssig/heiß ist.
- Halten Sie den Deckel während des Gebrauchs als Fritteuse fest geschlossen.
- Befüllen Sie den Korb außerhalb der Fritteuse um Spritzer zu vermeiden.
- Benutzen Sie zum Frittieren immer den Frittierkorb.
- **Achtung**: Niemals Fett und Öle mischen, die Fritteuse könnte überschäumen. Auch das Mischen verschiedener Öl und Fettsorten untereinander ist gefährlich!
- Sollte das Gerät Feuer fangen, versuchen Sie auf keinen Fall die Flammen mit Wasser zu löschen. Schließen Sie den Gerätedeckel. Ersticken Sie die Flammen mit einem feuchten Tuch.

Einleitung

Diese Fritteuse ist mit einem regelbaren Thermostat ausgestattet, so dass die Temperatur dem Frittiergut individuell angepasst werden kann.

Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung bitte aufmerksam durch, so dass Sie Ihre Fritteuse optimal und sicher benutzen können.

Anschluss

Das Gerät darf nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose 230 V, 50 Hz angeschlossen werden.

Inbetriebnahme

Vor der ersten Inbetriebnahme

1. Entfernen Sie die Verpackung. In der Fritteuse befindet sich der Frittierkorb mit dem Griff. Nehmen Sie alle Gegenstände aus der Fritteuse. Der Griff lässt sich an dem Frittierkorb einstecken.
2. Wir empfehlen Ihnen, den Deckel, das Gehäuse und sämtliches Zubehör, wie unter „Reinigung“ beschrieben , zu säubern.

Hinweise für die Benutzung

1. Entfernen Sie regelmäßig im Öl zurück gebliebenes Frittiergut (z.B. Stücke von Pommes frites). Nach 8-10-maligem Gebrauch sollten Sie das Öl wechseln.
2. Frittierfett muss hocherhitzbar sein. Verwenden Sie zum Frittieren qualitativ hochwertiges Frittieröl oder Frittierfett. Bitte verwenden Sie keine Margarine, Olivenöl oder Butter. Diese Fettsorten sind zum Frittieren nicht geeignet, da sie schon bei niedriger Temperatur Rauch entwickeln können. Zur Verminderung des Acrylamid-Gehaltes in stärkehaltigen Lebensmitteln (Kartoffeln, Getreide) wird empfohlen, beim Frittieren eine Temperatur von 170 °C (evtl. 175 °C) nicht zu überschreiten. Des Weiteren gilt, die Frittierzeit möglichst kurz zu halten und das Frittiergut maximal goldgelb zu frittieren.
3. Wählen Sie die geeignete Frittiertemperatur, und berücksichtigen Sie dabei die Beschaffenheit des Frittierguts. Als Richtlinie gilt: Vorfrittierte Nahrungsmittel brauchen eine höhere Temperatur als rohe Nahrungsmittel.
4. Wenn Öl oder Fett noch heiß sind, dürfen Sie die Fritteuse nicht tragen oder bewegen.
5. Streifen Sie beim Frittieren von teigartigen Lebensmitteln den überschüssigen Teig ab, und geben Sie die Stücke vorsichtig in das Öl.
6. Überfüllen Sie den Frittierkorb nicht.
7. Feuchte Lebensmittel vorher mit einem Tuch trocken reiben.

05-FFR 1290 CB New.indd 2 09.06.2008 9:19:07 Uhr

Benutzung des Gerätes

Frittieren

1. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vom Netz getrennt und ausgeschaltet ist.
2. Öffnen Sie den Deckel.
3. Entfernen Sie den Frittierkorb, und füllen Sie Öl oder Fett in den Behälter (maximal 1,0 l). Der Füllstand muss zwischen der Min- und Max- Markierung liegen.
   Bitte beachten Sie diesen wichtigen Hinweis!
   Sollte Sie Fett benutzen, zerteilen Sie es in kleine Stücke und legen Sie es auf den Boden des Frittierbehälters.
   Legen Sie das Fett auf keinen Fall in den Frittierkorb!
4. Schließen Sie den Deckel. Stecken Sie den Stecker in eine Schutzkontaktsteckdose 230V, 50Hz. Die Kontrolllampe „POWER“ leuchtet auf.
5. Stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur ein. Die Kontrolllampe „HEAT“ leuchtet auf. Ist die eingestellte Temperatur erreicht, erlischt die Lampe.
6. Befüllen Sie den Frittierkorb, bitte beachten Sie, dass der Korb nicht über dem heißen Fett befüllt wird.
7. Öffnen Sie den Deckel und stellen Sie den Frittierkorb mit dem Frittiergut vorsichtig hinein. Hängen Sie den Griff aus dem Frittierkorb aus.
8. Schließen Sie den Deckel.
9. Nach Ablauf der Frittierzeit (Frittierzeiten finden Sie auf der Verpackung der Lebensmittel oder im Rezept), öffnen Sie vorsichtig den Deckel (Vorsicht, möglicherweise wird heißer Dampf freigesetzt). Entnehmen Sie nun mit dem Griff den Frittierkorb.
10. Lassen Sie das Öl vom Frittiergut etwas abtropfen.

Fondue

Wichtiger Hinweis! Das Gerät eignet sich nicht für Käse- oder Schokoladenfondue. Diese Zutaten könnten im Frittierbehälter anbrennen oder überkochen.

1. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vom Netz getrennt und ausgeschaltet ist.
2. Den Deckel können Sie nach oben abziehen. Öffnen Sie ihn dazu und trennen Sie ihn am Scharnier vom Gehäuse.
3. Entfernen Sie den Frittierkorb, und füllen Sie Öl oder Fett in den Behälter (maximal 1,0 l). Der Füllstand muss zwischen der Min- und Max- Markierung liegen.
   Bitte beachten Sie diesen wichtigen Hinweis!
   Sollte Sie Fett benutzen, zerteilen Sie es in kleine Stücke und legen Sie es auf den Boden des Frittierbehälters.
   Legen Sie das Fett auf keinen Fall in den Frittierkorb!
4. Legen Sie den Gabelhalter auf.
5. Stecken Sie den Stecker in eine Schutzkontaktsteckdose 230V, 50Hz. Die Kontrolllampe „POWER“ leuchtet auf.
6. Stellen Sie den Temperaturregler auf ca. 130°C ein. Die Kontrolllampe „HEAT“ leuchtet auf. Ist die eingestellte Temperatur erreicht, erlischt die Lampe. Mit einem Holzstab (z.B. Schaschlikspieß, oder Holzkochlöffel) können Sie testen, ob die richtige Temperatur erreicht ist: Beim Eintauchen ins Öl müssen leichte Luftbläschen am Holzstab hochsteigen. Sie können jedoch ebenso ein Stück Ihres Frittiergutes in das heiße Öl geben. Bilden sich Blasen, so hat das Frittierfett die richtige Temperatur erreicht.
7. Spießen Sie mit den Fondue-Gabeln Fleischstücke auf und geben Sie diese in das Fett. Der Garungsprozess dauert je nach Größe der Fleischstücke ca. 4 – 7 Minuten.
   Dies bedeutet, je kleiner Ihre Fleischstücke oder andere Lebensmittel sind, um so schneller werden diese gegart.
   Achtung: Geben Sie die Zutaten vorsichtig ins heiße Öl. Vorsicht, da Sie mit einem offenen Gefäß frittieren, sind Ölspritzer nicht vermeidbar. Trocknen Sie die Zutaten vorher mit einem Tuch ab.
8. Passen Sie die Temperatur mit dem Regler so an, dass ein leichtes Brodeln erhalten bleibt.

Nach dem Gebrauch

Möchten Sie den Betrieb beenden, stellen Sie zuerst den Temperaturregler auf OFF (Aus) und ziehen dann den Stecker aus der Steckdose.

Lassen Sie das Frittieröl längere Zeit abkühlen. Prüfen Sie, ob die Temperatur ungefährlich ist, bevor Sie mit dem gefüllten Frittiertopf weiter umgehen.

Reinigung

1. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker gezogen ist.
2. Warten Sie, bis die Fritteuse vollständig abgekühlt ist, bevor Sie mit der Reinigung beginnen. Sie sollten jedoch auf jeden Fall nach der Benutzung 1-2 Stunden warten, um Verbrennungen zu vermeiden.
3. Gießen Sie verbrauchtes Öl seitlich aus.
4. Bitte tauchen Sie das Gerät nicht ins Wasser ein.
5. Den Deckel können Sie nach oben abziehen. Dies erleichtert die Reinigung.
6. Um die Filter auszutauschen, ziehen Sie die Filterabdeckung im Deckel des Gerätes nach oben.
7. Reinigen Sie den Frittierfettbehälter, den Deckel und das Gehäuse mit einem feuchten Tuch und ggf. Haushaltsspülmittel. Bitte nicht in Wasser tauchen.
8. Den Frittierkorb können Sie in gewohnter Weise im Spülbad reinigen.
9. Vermeiden Sie die Benutzung von Scheuermitteln oder scharfen Gegenständen, damit die Fritteuse keinen Schaden nimmt!

Technische Daten

Modell:	FFR 1290 CB
Spannungsversorgung:	220-240 V, 50 Hz
Leistungsaufnahme:	840 W
Schutzklasse:	I
Füllmenge:	max. 1,0 l
Nettogewicht:	0,9 kg

Technische Änderungen vorbehalten!

05-FFR 1290 CB New.indd 3 09.06.2008 9:19:07 Uhr

Konformitätserklärung

Hiermit erklärt die Firma C. Bomann GmbH, dass sich das Gerät FFR 1290 CB in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen, der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2004/108/EG) und der Niederspannungsrichtlinie (93/68/EWG und 2006/95/EG) befindet.

Garantiebedingungen

1. Gegenüber Verbrauchern gewähren wir bei privater Nutzung des Geräts eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum.

   Ist das Gerät zur gewerblichen Nutzung geeignet, gewähren wir beim Kauf durch Unternehmer für das Gerät eine Garantie von 12 Monaten.

   Die Garantiezeit für Verbraucher reduziert sich auf 12 Monate, sofern sie ein zur gewerblichen Nutzung geeignetes Gerät – auch teilweise – gewerblich nutzen.

2. Voraussetzung für unsere Garantieleistungen sind der Kauf des Geräts in Deutschland bei einem unserer Vertragshändler sowie die Übersendung einer Kopie des Kaufbelegs und dieses Garantiescheins an uns.

   Befindet sich das Gerät zum Zeitpunkt des Garantiefalls im Ausland, muss es auf Kosten des Käufers uns zur Erbringung der Garantieleistungen zur Verfügung gestellt werden.

3. Mängel müssen innerhalb von 14 Tagen nach Erkennbarkeit uns gegenüber schriftlich angezeigt werden. Besteht der Garantieanspruch zu Recht, entscheiden wir, auf welche Art der Schaden/Mangel behoben werden soll, ob durch Reparatur oder durch Austausch eines gleichwertigen Geräts.

4. Garantieleistungen werden nicht für Mängel erbracht, die auf der Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäßer Behandlung oder normaler Abnutzung des Geräts beruhen. Garantieansprüche sind ferner ausgeschlossen für leicht zerbrechliche Teile, wie zum Beispiel Glas oder Kunststoff. Schließlich sind Garantieansprüche ausgeschlossen, wenn nicht von uns autorisierte Stellen Arbeiten an dem Gerät vornehmen.

5. Durch Garantieleistungen wird die Garantiezeit nicht verlängert. Es besteht auch kein Anspruch auf neue Garantieleistungen. Diese Garantieerklärung ist eine freiwillige Leistung von uns als Hersteller des Geräts. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte (Nacherfüllung, Rücktritt, Schadensersatz und Minderung) werden durch diese Garantie nicht berührt.

Stand 03 2008

Garantieabwicklung

Sollte Ihr Gerät innerhalb der Garantiezeit einen Mangel aufweisen, bitten wir Sie, uns Ihren Garantieanspruch mitzuteilen.

Die schnellste und komfortabelste Möglichkeit ist die Anmeldung über unser SLI (**S**ervice **L**ogistik **I**nternational) Internet-Serviceportal.

www.sli24.de

Sie können sich dort direkt anmelden und erhalten alle Informationen zur weiteren Vorgehensweise Ihrer Reklamation.

Über einen persönlichen Zugangscode, der Ihnen direkt nach Ihrer Anmeldung per E-Mail übermittelt wird, können Sie den Bearbeitungsablauf Ihrer Reklamation auf unserem Serviceportal online verfolgen.

Alternativ können Sie uns den Servicefall per E-Mail

hotline@BOMANN.de

oder per Fax

0 21 52 – 20 06 15 97

mitteilen.

Bitte teilen Sie uns Ihren **Namen, Vornamen, Straße, Hausnummer, PLZ und Wohnort, Telefon-Nummer,** soweit vorhanden, **Fax-Nummer** und **E-Mail-Adresse** mit. Im weiteren benötigen wir die **Typenbezeichnung** des reklamierten Gerätes, eine kurze **Fehlerbeschreibung,** das **Kaufdatum** und den **Händler,** bei dem Sie das Neugerät erworben haben.

Nach Prüfung Ihres Garantieanspruches erhalten Sie von uns einen fertig ausgefüllten Versandaufkleber. Sie brauchen diesen Aufkleber nur noch auf die Verpackung Ihres gut verpackten Gerätes zu kleben und das Paket bei der nächsten Annahmestelle der Deutschen Post / DHL abzugeben. Der Versand erfolgt für Sie kostenlos an unser Servicecenter bzw. Servicepartner.

Bitte fügen Sie dem Paket eine Kopie Ihres Kaufbeleges (Kassenbon, Rechnung, Lieferschein) sowie eine kurze Fehlerbeschreibung bei.

Ohne den Garantienachweis (Kaufbeleg) kann Ihre Reklamation nicht kostenfrei bearbeitet werden.

Bitte nehmen Sie in keinem Fall eine unfreie Einsendung Ihres Gerätes vor. Bei unfreien Lieferungen entfällt Ihr Anspruch auf Garantieleistungen.

C. Bomann GmbH
Heinrich-Horten-Str. 17
D-47906 Kempen/Germany

Bedeutung des Symbols „Mülltonne“

Schonen Sie unsere Umwelt, Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll.

Nutzen Sie die für die Entsorgung von Elektrogeräten vorgesehenen Sammelstellen und geben dort Ihre Elektrogeräte ab, die Sie nicht mehr benutzen werden.

Sie helfen damit die potenziellen Auswirkungen, durch falsche Entsorgung, auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

Sie leisten damit Ihren Beitrag zur Wiederverwertung, zum Recycling und zu anderen Formen der Verwertung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten.

Informationen, wo die Geräte zu entsorgen sind, erhalten Sie über Ihre Kommunen oder die Gemeindeverwaltungen.

05-FFR 1290 CB New.indd 4 09.06.2008 9:19:08 Uhr

Algemene veiligheidsinstructies

Lees vóór de ingebruikname van dit apparaat de handleiding uiterst zorgvuldig door en bewaar deze goed, samen met het garantiebewijs, de kassabon en zo mogelijk de doos met de binnenverpakking. Geef ook de handleiding mee wanneer u de machine aan derden doorgeeft.

- Gebruik het apparaat uitsluitend privé en uitsluitend voor de voorgeschreven toepassing. Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik. Gebruik het apparaat niet buiten. Bescherm het tegen hitte, directe zonnestralen, vocht (in geen geval in vloeistoffen dompelen) en scherpe randen. Gebruik het apparaat niet met vochtige handen. Bij vochtig of nat geworden apparaat onmiddellijk de stroomtoevoer onderbreken.
- Schakel het apparaat uit en onderbreek altijd de stroomtoevoer (trek aan de stekker, niet aan de kabel) wanneer u het apparaat niet gebruikt, hulpstukken aanbrengt, reinigt of wanneer storingen optreden.
- Laat het ingeschakelde apparaat **niet** zonder toezicht werken. Schakel het apparaat altijd uit voordat u de ruimte verlaat. Trek de netsteker uit de contactdoos.
- Controleer regelmatig of het apparaat beschadigingen vertoont. Een beschadigd apparaat mag niet in gebruik worden genomen.
- Repareer het apparaat nooit zelf, maar breng het naar een geautoriseerde vakman. Voorkom gevaren en laat een defecte kabel altijd alleen door de fabrikant, onze technische dienst of een eender gekwalificeerde persoon vervangen door een soortgelijke kabel.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Neem de onderstaande “Speciale veiligheidsinstructies“ in acht.

Kinderen en gebrekkige personen

- Laat om veiligheidsredenen geen verpakkingsdelen (plasticzak, doos, piepschuim, enz.) binnen het bereik van uw kinderen liggen.

  ⚠ WAARSCHUWING!
  Laat kleine kinderen niet met de folie spelen. Er bestaat **gevaar voor verstikking**!

- Waarborg dat het apparaat alléén onder toezicht wordt gebruikt om kinderen of gebrekkige personen tegen de gevaren van elektrische apparaten te beschermen. Dit apparaat is geen speelgoed. Laat kleine kinderen hier **niet** mee spelen.

Speciale veiligheidsinstructies voor dit apparaat

- Pak het apparaat alléén beet aan de daarvoor aangebrachte handgrepen.
- Beweeg het apparaat niet zolang het vet vloeibaar/heet is.
- Houd het deksel tijdens het gebruik als frituurpan goed gesloten.
- Vul de mand buiten de frituurpan om spatten te vermijden.
- Gebruik voor het frituren altijd de frituurmand.
- **Let op**: meng nooit vetten en oliën, de frituur kan daardoor overlopen. Ook het mengen van verschillende oliën en vetsoorten is gevaarlijk!
- Wanneer het apparaat begint te branden, probeer dan in géén geval de vlammen met water te blussen. Sluit het deksel van het apparaat. Doof de vlammen met een vochtige doek.

Inleiding

Deze friteuse is uitgerust met een regelbare thermostaat waarmee de temperatuur individueel kan worden aangepast aan het frituurgoed.

Het is belangrijk dat u deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig doorleest, zodat u deze friteuse optimaal en veilig kunt gebruiken.

Aansluiting

Het apparaat mag alleen worden aangesloten op een correct geïnstalleerde geaarde contactdoos 230 V, 50 Hz.

Ingebruikname

Vóór de eerste ingebruikname

1. Verwijder de verpakking. In de frituurpan bevindt zich een frituurmand met handgreep. Verwijder alle voorwerpen uit de frituurpan. U kunt de handgreep aan de frituurmand insteken.
2. Wij adviseren u, het deksel, de behuizing en het toebehoren te reinigen zoals onder „Reiniging“ beschreven.

Gebruiksaanwijzingen

1. Verwijder regelmatig het in de olie achtergebleven frituurgoed (bijv. stukjes van de frites). Na 8 tot 10 maal gebruiken moet de olie vervangen worden.
2. Het frituurvet moet hoog kunnen worden verhit. Gebruik voor het frituren kwalitatief goede frituurolie of frituurvet. Vermijd het gebruik van margarine, olijfolie of boter. Deze vetsoorten zijn niet geschikt voor de friteuse omdat zij reeds bij een lage temperatuur rook kunnen ontwikkelen. Ter vermindering van het acrylamidegehalte in zetmeelhoudende levensmiddelen (aardappels, graan) wordt aanbevolen, een tempratuur van 170 °C (eventueel 175 °C) bij het frituren niet te overschrijden. Verder is het belangrijk de frituurtijd zo kort mogelijk te houden en het te frituren product maximaal goudgeel te bakken.
3. Kies de geschikte frituurtemperatuur en houd daarbij rekening met de hoedanigheid van het frituurgoed. Als richtlijn geldt: voorgebakken voedingsmiddelen hebben een hogere temperatuur nodig dan rauwe voedingsmiddelen.
4. Als de olie of het vet nog heet is, mag u de friteuse niet dragen of bewegen!
5. Strijk bij het frituren van deegachtige voedingsmiddelen het overtollige deeg eraf en leg de stukken voorzichtig in de olie.
6. Maak de frituurmand niet te vol.
7. Droog vochtige levensmiddelen eerst af met een doek.

05-FFR 1290 CB New.indd 5 09.06.2008 9:19:08 Uhr

Bediening van het apparaat

Frituren

1. Overtuig u ervan dat de stroomtoevoer naar het apparaat onderbroken is en dat het apparaat is uitgeschakeld.
2. Open het deksel.
3. Verwijder de frituurmand en vul olie of vet in de pan (maximaal 1,0 l). Het vulniveau moet tussen de min- en max-markering liggen.
   Neem deze belangrijke aanwijzing in acht!
   Wanneer u vet gebruikt, dient u dit in kleine stukjes te snijden en op de bodem van de frituurbak te leggen.
   Plaats het vet in géén geval in de frituurmand!
4. Sluit het deksel. Sluit de steker aan op een correct geïnstalleerde en geaarde contactdoos 230V, 50Hz. Het controlelampje „POWER“ brandt.
5. Stel de temperatuurregelaar in op de gewenste temperatuur. Het controlelampje „HEAT“ brandt. Zodra de ingestelde temperatuur bereikt is, dooft de lamp.
6. Let bij het vullen van de frituurmand op dat de mand niet tot boven het hete vet gevuld wordt.
7. Open nu het deksel en plaats de frituurmand met het te frituren voedsel voorzichtig in de pan. Haak de handgreep uit de frituurmand.
8. Sluit het deksel.
9. Open na afloop van de frituurtijd (deze staat op de verpakking van de producten aangegeven) voorzichtig het deksel (pas op, mogelijk komt hete damp vrij!). Verwijder nu de frituurmand met behulp van de handgreep.
10. Laat de olie een beetje van het frituurgoed afdruipen.

Fondue

Belangrijke aanwijzing! Het apparaat is niet geschikt voor kaas- of chocoladefondue. Deze ingrediënten zouden in de frituurmand kunnen aanbranden of overkoken.

1. Overtuig u ervan dat de stroomtoevoer naar het apparaat onderbroken is en dat het apparaat is uitgeschakeld.
2. U kunt het deksel naar boven verwijderen. Open het deksel hiervoor en maak hem los aan het scharnier van de behuizing.
3. Verwijder de frituurmand en vul olie of vet in de pan (maximaal 1,0 l). Het vulniveau moet tussen de min- en max-markering liggen.
   Neem deze belangrijke aanwijzing in acht!
   Wanneer u vet gebruikt, dient u dit in kleine stukjes te snijden en op de bodem van de frituurbak te leggen.
   Plaats het vet in géén geval in de frituurmand!
4. Plaats de vorkhouder erop.
5. Sluit de steker aan op een correct geïnstalleerde en geaarde contactdoos 230V, 50Hz. Het controlelampje „POWER“ brandt.
6. Stel de temperatuurregelaar in op ongeveer 130° C. Het controlelampje „HEAT“ brandt. Zodra de ingestelde temperatuur bereikt is, dooft de lamp. Met een houten staafje (bijv. een sjasliekpin of houten kooklepel) kunt u testen of de juiste temperatuur bereikt is: wanneer u het houten voorwerp in de olie dompelt, moeten kleine luchtblaasjes langs het hout opstijgen. U kunt echter ook een stukje frituurgoed in de hete olie dompelen. Wanneer zich blaasjes vormen, heeft het frituurvet de juiste temperatuur bereikt.
7. Prik de fonduevork in een stukje vlees en houdt dit in het vet. Al naargelang de grootte van de vleesstukjes duurt het gaarproces ca. 4 - 7 minuten. Dit betekent: hoe kleiner de stukjes vlees of andere levensmiddelen zijn, hoe sneller zij gegaard worden.
   OPGELET: Laat de ingrediënten voorzichtig in de hete olie glijden. Voorzichtig: omdat u in een open pan frituurt, zijn oliespatten onvermijdelijk. Droog de ingrediënten tevoren af met een doek.
8. Pas de temperatuur met behulp van de regelaar zodanig aan dat het vet licht blijft bruisen.

Na gebruik

Om het apparaat uit te schakelen, zet u de temperatuurregelaar op OFF (uit) en trekt u de netsteker uit de contactdoos.

Laat de frituurolie gedurende een langere periode afkoelen. Controleer of de temperatuur ongevaarlijk is voordat u verder hanteert met de gevulde frituurpan.

Reiniging

1. Controleer of de stroomtoevoer ook werkelijk onderbroken is.
2. Wacht tot de friteuse volledig is afgekoeld voordat u met de reiniging begint. U moet het apparaat na het gebruik in ieder geval nog 1 - 2 uur laten afkoelen om verbrandingen te vermijden.
3. Giet de verbruikte olie opzij eruit.
4. Dompel het apparaat niet onder water.
5. U kunt het deksel naar boven wegtrekken. Dit maakt de reiniging eenvoudiger.
6. Om de filters te vervangen, trekt u de filterafdekking in het deksel van het apparaat naar boven.
7. Reinig het frituurvetreservoir, het deksel en de behuizing met een vochtige doek en gebruik eventueel een beetje afwasmiddel. Dompel het apparaat niet onder water.
8. U kunt de frituurmand gewoon in een sopje reinigen.
9. Vermijdt het gebruik van schuurmiddelen of scherpe voorwerpen omdat daardoor de friteuse beschadigd wordt!

Technische gegevens

Model:	FFR 1290 CB
Spanningstoevoer:	220-240 V, 50 Hz
Opgenomen vermogen:	840 W
Beschermingsklasse:	I
Volume:	max. 1,0 liter
Nettogewicht:	0,9 kg

Dit apparaat is gekeurd conform de op dit moment van toepassing zijnde CE-richtlijnen zoals bijvoorbeeld elektromagnetische compatibiliteit en laagspanningsvoorschriften en is geconstrueerd volgens de nieuwste veiligheidstechnische voorschriften.

Technische wijzigingen voorbehouden!

05-FFR 1290 CB New.indd 6 09.06.2008 9:19:08 Uhr

Betekenis van het symbool ‘vuilnisemmer’

Bescherm ons milieu, elektrische apparaten horen niet in het huisafval.

Maak voor het afvoeren van elektrische apparaten gebruik van de voorgeschreven verzamelpunten en geef daar de elektrische apparaten af die u niet meer gebruikt.

Daardoor helpt u de potentiële effecten te voorkomen die een verkeerde afvoer op het milieu en de menselijke gezondheid kunnen hebben.

Op deze wijze levert u uw bijdrage aan het hergebruik, de recycling en andere verwerkingsvormen voor oude elektronische en elektrische apparaten.

Voor informatie over verzamelpunten voor uw apparaten kunt u contact opnemen met uw gemeente of gemeenteadministratie.

05-FFR 1290 CB New.indd 7 09.06.2008 9:19:08 Uhr

Conseils généraux de sécurité

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant de mettre l'appareil en marche pour la première fois. Conservez le mode d'emploi ainsi que le bon de garantie, votre ticket de caisse et si possible, le carton avec l'emballage se trouvant à l'intérieur. Si vous remettez l'appareil à des tiers, veuillez-le remettre avec son mode d'emploi.

- N'utilisez cet appareil que pour un usage privé et pour les taches auxquelles il est destiné. Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation professionnelle. Ne l'utilisez pas en plein air. Protégez-le de la chaleur, des rayons directs du soleil, de l'humidité (ne le plongez en aucun cas dans l'eau) et des objets tranchants. N'utilisez pas cet appareil avec des mains humides. S'il arrive que de l'humidité ou de l'eau atteignent l'appareil, débranchez aussitôt le câble d'alimentation.
- Arrêtez l'appareil et débranchez toujours le câble d'alimentation de la prise de courant (en tirant sur la fiche et non pas sur le câble) si vous n'utilisez pas l'appareil, si vous installez les accessoires, pour le nettoyage ou en cas de panne.
- Ne laissez **jamais** fonctionner l'appareil sans surveillance. Lorsque vous quittez la pièce, toujours arrêter l'appareil. Débranchez la fiche de la prise.
- Contrôlez régulièrement l'appareil et le câble. Ne mettez pas l'appareil en marche s'il est endommagé.
- Ne réparez pas l'appareil vous-même. Contactez plutôt un technicien qualifié. Pour éviter toute mise en danger, ne faites remplacer le câble défectueux que par un câble équivalent et que par le fabricant, notre service après-vente ou toute personne de qualification similaire.
- N'utilisez que les accessoires d'origine.
- Respectez les „Conseils de sécurité spécifiques" ci-dessous.

Enfants et personnes fragiles

- Par mesure de sécurité vis-à-vis des enfants, ne laissez pas les emballages (sac en plastique, carton, polystyrène) à leur portée.

  ⚠ DANGER!
  Ne pas laisser les jeunes enfants jouer avec le film. Il y a **risque d'étouffement**!

- Pour protéger les personnes fragiles et les enfants des risques des appareils électriques, veillez à ce que cet appareil ne soit utilisé que sous surveillance. Cet appareil n'est pas un jouet. Ne laissez **pas** les enfants s'amuser avec.

Conseils de sécurité spécifiques à cet appareil

- Ne saisissez l'appareil que par les poignées prévues à cet effet.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsque l'huile est liquide, c'est-à-dire chaude.
- Veillez à ce que le couvercle soit correctement fermé pendant l'utilisation de la friteuse.
- Remplissez le panier à l'extérieur de la friteuse pour éviter toutes éclaboussures.
- Utilisez toujours le panier à friture.
- **Attention**: ne mélangez jamais les graisses et les huiles. La friteuse pourrait mousser et déborder. Il est également dangereux de mélanger différentes sorte d'huiles et de graisses!
- Au cas où l'appareil prendrait feu, n'essayez jamais d'éteindre les flammes avec de l'eau. Fermez le couvercle de l'appareil. Eteignez les flammes à l'aide d'un torchon humide.

Instructions

Cette friteuse est équipée d'un thermostat réglable, de façon à adapter la température selon les aliments.

Nous vous prions de lire ce mode d'emploi attentivement afin de vous permettre une utilisation sûre et optimale de votre friteuse.

Raccordement

Ne branchez cet appareil que dans une prise de courant de sécurité en bon état de fonctionnement de 230 V, 50 Hz.

Mise en service

Avant la première utilisation

1. Retirez l'emballage. Le panier à friture et sa poignée se trouvent dans la friteuse. Sortez tous les éléments se trouvant dans l'appareil. La poignée doit être fixée sur le panier à friture.
2. Nous vous conseillons de nettoyer le couvercle, les parois et les accessoires comme décrit dans « Nettoyage ».

Conseils d'utilisation

1. Retirez régulièrement les restes de fritures en suspension dans l'huile (par exemple des morceaux de frites). Il est conseillé de changer d'huile après 8 à 10 utilisations.
2. La graisse de friture doit pouvoir chauffer à de hautes températures. Utilisez pour vos fritures une huile ou une matière grasse de bonne qualité. Evitez d'utiliser de la margarine, de l'huile d'olive ou du beurre. Ces types de graisse ne conviennent pas pour la friture car ils peuvent dégager des fumées déjà à de plus faibles températures. Afin de réduire la teneur en acrylamide des féculents (pommes de terre, céréales), il est conseillé de ne pas dépasser une température de friture de 170 °C (éventuellement 175 °C). De plus, le temps de friture doit être le plus court possible et les aliments doivent rester dans la friture jusqu'à avoir une couleur dorée, pas plus.
3. Choisissez la température de friture appropriée en prenant compte de la nature des aliments que vous voulez frire. En règle générale, les produits alimentaire précuits requièrent une température plus élevée que les produits alimentaires crus.
4. Ne soulevez ni déplacez jamais la friteuse lorsque l'huile ou la matière grasse est encore chaude.
5. Pensez toujours à faire des entailles sur les produits alimentaires à base de pâte, avant de les faire frire. Laissez-les ensuite glisser tout doucement dans l'huile.
6. Ne remplissez pas excessivement le panier de friture.
7. Séchez les aliments humides au préalable avec un torchon.

05-FFR 1290 CB New.indd 8 09.06.2008 9:19:09 Uhr

Utilisation de l'appareil

Friture

1. Assurez-vous que l'appareil est arrêté et débranché.
2. Ouvrez le couvercle
3. Sortez le panier à friture et remplissez le bac (1,0 litres au maximum) d'huile ou de matière grasse. Le niveau de remplissage doit se trouver entre les marques Min et Max.
   Nous vous prions de suivre ce conseil!
   Si vous utilisez de la graisse, coupez-la en petits morceaux et placez-la au fond de l'appareil.
   Ne placez jamais la graisse dans le panier à friture!
4. Fermez le couvercle. Branchez le câble d'alimentation dans une prise de courant de 230 V, 50 Hz. Le témoin lumineux « POWER » s'allume.
5. Réglez le thermostat sur la température désirée. Le témoin lumineux « HEAT » s'allume. La lampe s'éteint dès que la température est atteinte.
6. Remplissez le panier à friture. Le panier ne doit pas être rempli au-delà du niveau de graisse se trouvant dans l'appareil.
7. Ouvrez maintenant le couvercle et plongez doucement les aliments placés dans le panier à friture dans l'huile. Faites basculer la poignée du panier à friture vers l'extérieur.
8. Fermez le couvercle.
9. Lorsque le temps de cuisson est terminé (celui-ci figure sur l'emballage des produits alimentaires ou dans les recettes) vous pouvez ouvrir le couvercle avec précaution (attention, émanation possible de fumées chaudes !). Soulevez maintenant le panier à friture à l'aide de la poignée.
10. Laissez vos aliments frits s'égoutter pendant un court instant.

Fondue

Remarque importante ! L'appareil n'est pas approprié pour les fondues au fromage ou au chocolat. Ces aliments risquent de coller au fond de la casserole ou de surchauffer.

1. Assurez-vous que l'appareil est arrêté et débranché.
2. Vous pouvez détacher le couvercle de l'appareil. Ouvrez pour cela le couvercle et retirez-le des charnières de l'appareil.
3. Sortez le panier à friture et remplissez le bac (1,0 litres au maximum) d'huile ou de matière grasse. Le niveau de remplissage doit se trouver entre les marques Min et Max.
   Nous vous prions de suivre ce conseil!
   Si vous utilisez de la graisse, coupez-la en petits morceaux et placez-la au fond de l'appareil.
   Ne placez jamais la graisse dans le panier à friture!
4. Placez le couvercle à fourchettes sur l'appareil.
5. Branchez le câble d'alimentation dans une prise de courant de 230 V, 50 Hz. Le témoin lumineux « POWER » s'allume.
6. Positionnez le thermostat sur env. 130 °C. Le témoin lumineux « HEAT » s'allume. La lampe s'éteint dès que la température est atteinte. ous pouvez vérifier si la température est atteinte à l'aide d'un ustensile en bois (p.ex. pic à brochette ou cuillère en bois): lorsque vous plongez l'ustensile en bois dans l'huile des petites bulles d'air doivent se former. Vous pouvez également plonger un des aliments dans l'huile.
7. Piquez des morceaux de viande à l'aide des fourchettes à fondue et plongez-les dans l'huile. La cuisson dure selon la taille des morceaux de viande env. 4 à 7 minutes. Ce qui signifie que plus vos morceaux de viande ou autres aliments sont petits, plus ils cuiront vite.
   ATTENTION: Versez doucement les aliments dans l'huile. Attention, le récipient dans lequel vous faites votre friture est ouvert. Il est donc impossible d'éviter les éclaboussures d'huile. Séchez au préalable les aliments à l'aide d'un torchon.
8. Adaptez la température de l'appareil de façon à ce que l'huile frémisse toujours légèrement.

Après utilisation

Si vous souhaitez arrêter l'appareil, tournez d'abord le variateur de température sur OFF (Arrêt) puis débranchez le câble d'alimentation.

Laissez l'huile de friture refroidir pendant un long moment. Vérifiez que la température est sans danger avant de déplacer la casserole remplie d'huile.

Nettoyage

1. Vérifiez que le câble d'alimentation n'est pas branché.
2. Attendez que la friteuse ait complètement refroidi avant de commencer le nettoyage. SIl est toutefois important d'attendre 1 à 2 heures après utilisation afin d'éviter tout risque de brûlures.
3. Jetez l'huile usée en la faisant couler par le côté.
4. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau.
5. Vous pouvez retirer le couvercle en le soulevant. Cela facilite le nettoyage.
6. Pour changer les filtres, soulevez le cache à filtres du couvercle de l'appareil.
7. Nettoyez le bac à graisse, le couvercle et les parois de l'appareil à l'aide d'un torchon humide et éventuellement de détergent. Ne plongez jamais ces pièces de l'appareil dans l'eau.
8. Vous pouvez laver le panier à friture normalement à l'eau savonneuse.
9. Evitez d'utiliser des produits à récurer ou des objets rayant, de façon à ne pas endommager votre appareil!

Données techniques

Modèle:	FFR 1290 CB
Alimentation:	220-240 V, 50 Hz
Consommation:	840 W
Classe de protection:	I
Quantité de remplissage:	max. 1,0 Litres
Poids net:	0,9 kg

05-FFR 1290 CB New.indd 9 09.06.2008 9:19:09 Uhr

Cet appareil a été contrôlé d'après toutes les directives européennes actuelles applicables, comme par exemple concernant la compatibilité électromagnétique et la basse tension. Cet appareil a été fabriqué en respect des réglementations techniques de sécurité les plus récentes.

Sous réserve de modifications techniques.

Signification du symbole „Elimination“

Protégez votre environnement, ne jetez pas vos appareils électriques avec les ordures ménagères.

Utilisez, pour l'élimination de vos appareils électriques, les bornes de collecte prévues à cet effet où vous pouvez vous débarrasser des appareils que vous n'utilisez plus.

Vous contribuez ainsi à éviter les impacts potentiels dans l'environnement et sur la santé de chacun, causés par une mauvaise élimination de ces déchets.

Vous contribuez aussi au recyclage sous toutes ses formes des appareils électriques et électroniques usagés.

Vous trouverez toutes les informations sur les bornes d'élimination des appareils auprès de votre commune ou de l'administration de votre communauté.

05-FFR 1290 CB New.indd 10 09.06.2008 9:19:09 Uhr

Indicaciones generales de seguridad

Antes de la puesta en servicio de este aparato lea detenidamente el manual de instrucciones y guarde éste bien incluido la garantía, el recibo de pago y si es posible también el cartón de embalaje con el embalaje interior. En caso de dejar el aparato a terceros, también entregue el manual de instrucciones.

- Solamente utilice el aparato para el uso privado y para el fin previsto. Este aparato no está destinado para el uso profesional. No lo utilice al aire libre. No lo exponga al calor, a la entrada directa de rayos de sol, a la humedad (en ningún caso sumerja el aparato en agua) y a los cantos agudos. No utilice el aparato con las manos húmedas. En caso de que el aparato esté húmedo o mojado retire de momento la clavija de la caja de enchufe.
- Desconecte el aparato y siempre retire la clavija de la caja de enchufe (por favor tire de la clavija y no del cable), cuando no quiera utilizar el aparato, montar piezas o en caso de limpieza o defectos.
- **No** utilice el aparato sin vigilancia. En caso de salir de la habitación, desconecte siempre el aparato. Retire la clavija de la caja de enchufe.
- Controle regularmente si el aparato o el cable tiene defectos. No ponga en servicio un aparato defecto.
- No repare el aparato por su cuenta, sino vaya a un establecimiento autorizado. Para evitar peligros, deje sustituir un cable defecto por uno de la misma calidad solamente por el fabricante, nuestro servicio al cliente o una similar persona cualificada.
- Solamente utilice accesorios originales.
- Por favor tenga atención a las "Indicaciones especiales de seguridad…" indicadas a continuación.

Niños y personas débiles

- Para la seguridad de sus niños no deje material de embalaje (Bolsas de plástico, cartón, poliestireno etc.) a su alcance.

> ⚠ **AVISO!**
> No deje jugar a los niños con la lámina. **¡Existe peligro de asfixia!**

- Para proteger a niños o personas débiles del peligro de aparatos eléctricos, tenga en cuenta que este aparato sólo se puede utilizar bajo vigilancia. Este aparato no es ningún juguete. **No** deje jugar a niños pequeños con ello.

Indicaciones especiales de seguridadpara este aparato

- Agarre el aparato solamente por las empuñaduras previstas para ello.
- No mueva el aparato, cuando la grasa esté líquida / caliente.
- Mantenga la tapa debidamente cerrada durante el uso del aparato como freidora.
- Llene la cesta de freír fuera de la freidora para evitar salpicaduras.
- Utilice siempre la cesta de freír.
- **Atención**: Nunca mezcle grasas y aceites, la freidora podría formar mucha espuma. ¡También mezclar diferentes aceites y grasas entre sí es peligroso!
- Si el aparato prendiera fuego, nunca intente apagar las llamas con agua. Cierre la tapadera del aparato. Ahogue las llamas con un paño húmedo.

Introducción

Esta freídora esta equipada con un termóstato regulable, para que la temperatura se pueda ajustar individualmente al alimento que se va a freír.

Debe leer estas instrucciones detenidamente para que pueda utilizar la freídora lo más eficiente y de forma segura.

Conexión

Este aparato sólo debe conexarse a una caja de contacto de protección 230 V, 50 Hz, que se haya instalado según la norma.

Puesta en marcha

Antes del primer uso

1. Aparte el embalaje. En la freidora se encuentra la cesta con la asa. Retire todos los objetos de la freídora. Se puede conectar la asa con la cesta.
2. Le recomendamos que limpie la tapa, la caja y todos los accesorios como descrito en el capítulo "Limpieza".

Indicaciones para el uso

1. Aparte regularmente restos de alimentos (como por ejemplo trozos de patatas fritas) del aceite. Debe cambiar el aceite después de haberlo utilizado de 8 a 10 veces.
2. La grasa de freír tiene que ser resistente a altas temperaturas. Para freír utilice aceite o grasa de calidad buena. Evite el uso de margarina, aceite de oliva o mantequilla. Estos tipos de grasa no son los apropiados para freír, por producir humo en temperaturas bajas. Para disminuir el contenido de acrilamido en alimentos con fécula (patatas, cereales) se recomienda, no sobrepasar al freír una temperatura de 170 °C (quizás 175 °C). Además se advierte de mantener el tiempo de freidura muy corto y de freír los alimentos solamente hasta que tengan un color amarillo dorado.
3. Elija la temperatura apropiada para freír, respetando la clase de alimento. Por norma: Alimentos precocinados necesitan una mayor temperatura que alimentos frescos.
4. Cuando esté el aceite o la grasa todavia caliente, no debe mover o desplazar la freídora.
5. Si va a freír alimentos de hojaldre u de otra masa debe quitar la masa sobrante e introducir los trozos cuidadosamente en el aceite.
6. No sobrellene la cesta de freír.
7. Seque los alimentos húmedos antes con un paño.

05-FFR 1290 CB New.indd 11 09.06.2008 9:19:10 Uhr

Uso del equipo

Freir

1. Debe asegurarse que el aparato esté desconectado de la red y apagado.
2. Abra la tapa.
3. Aparte la cesta de freír y llene el recipiente con aceite o grasa (por lo máximo 1,0 l). El nivel de relleno se tiene que encontrar entre la marca Min- y Max-.
   ¡Se ruega seguir siguiente consejo!
   En caso de que utilizará grasa para freír, corte ésta en trozos pequeños y coloque la grasa en el fondo del recipiente para freír.
   ¡De ninguna manera coloque la grasa en la cesta de freír!
4. Cierre la tapa. Conecte el enchufe con una toma de corriente de protección de 230 V, 50 Hz. La lámpara de control „HEAT“ se ilumina.
5. Ajuste el regulador de temperatura a la temperatura deseada. La lámpara de control „HEAT“ se ilumina. Cuando se haya alcanzado la temperatura ajustada, se apaga la lámpara de control.
6. Llene la cesta para freír, se ruega tener atención de no llenar la cesta sobre el aceite caliente.
7. Abra ahora la tapadera y ponga cuidadosamente los alimentos a freír en la cesta de freír. Quite la asa de la cesta de la freidora.
8. Cierre la tapadera.
9. Después del tiempo de fritura (el tiempo de fritura está indicado en el paquete del alimento o en la receta) abra cuidadosamente la tapadera (¡Cuidado, puede salir vapor caliente!). Entonces quite la cesta con la asa.
10. Deje que los trozos fritos goteen un poco el aceite.

Fondue

¡Aviso importante! El equipo no es apropiado para fondue de queso o de chocolate. Estos ingredientes podrían quemarse en la freidura o salirse al hervir.

1. Debe asegurarse que el aparato esté desconectado de la red y apagado.
2. La tapa se abre al tirarla hacia arriba. Ábrala y sepárala en la bisagra de la caja.
3. Aparte la cesta de freír y llene el recipiente con aceite o grasa (por lo máximo 1,0 l). El nivel de relleno se tiene que encontrar entre la marca Min- y Max-.
   ¡Se ruega seguir siguiente consejo!
   En caso de que utilizará grasa para freír, corte ésta en trozos pequeños y coloque la grasa en el fondo del recipiente para freír.
   ¡De ninguna manera coloque la grasa en la cesta de freír!
4. Ponga la fijación de la horquilla.
5. Conecte el enchufe con una toma de corriente de protección de 230V, 50Hz. La lámpara de control „POWER“ se ilumina.
6. Ponga el control de la temperatura a aproximadamente 130 °C. La lámpara de control „HEAT“ se ilumina. Cuando se haya alcanzado la temperatura ajustada, se apaga la lámpara de control. Para el calentamiento rápido conecte el aparato a la posición máxima. La temperatura se alcanzará al apagarse la lámpara de control. A continuación regule la temperatura deseada. Si no está seguro que regulación debe elegir, comience con una regulación de temperatura baja y vaya aumentando la temperatura (también para cocinar, freir o el fondue).
7. Pinche los trozos de carne en los tenedores del fondue y introdúzcalos en el aceite. El proceso de cocción dura dependiendo del tamaño de los trozos de carne de aprox. 4 a 7 minutos. Esto significa que cuanto más pequeños sean su trozos de carne o alimentos, más rápido se cocerán.
   ATENCION: Ahora añada cuidadosamente los alimentos en el aceite caliente. Cuidado, al freir con un recipiente abierto, no se podrán evitar salpicaduras de aceite. Primero seque con un paño los ingredientes.
8. Adapte la temperatura con el regulador de tal forma, que se mantenga un borboteo leve.

Después del uso

Si desea finalizar el funcionamiento, ajuste primero el regulador de temperatura a la posición Off (desconexión) y retire la clavija de la caja de enchufe.

Deje enfriar el aceite de freír durante un tiempo. Supervise, si la temperatura ya no es peligrosa, para poder continuar trabajando con la cazuela llena.

Limpieza

1. Debe asegurarse, que la clavija esté retirada de la caja de enchufe.
2. Espere con la limpieza hasta que la freídora esté completamente fría. De todas formas debería esperar de 1 a 2 horas después del uso, para evitar posibles quemaduras.
3. Eche el aceite utilizado lateralmente.
4. Por favor no sumerja el aparato en agua.
5. Pueda retirar la tapa tirando hacia arriba. Esto facilita la limpieza.
6. Para recambiar el filtro, tire hacia arriba la cubierta del filtro que se encuentra en la tapadera del aparato.
7. Limpie el recipiente para la grasa, la tapadera y la carcasa con un paño humedecido y si es necesario con un agente doméstico. Se ruega no sumergir los objetos en agua.
8. La cesta de freír la puede lavar de forma habitual en un baño jabonoso.
9. ¡Evite el uso de detergentes u objetos agresivos, para que la freídora no se dañe!

Datos técnicos

Modelo: ..... FFR 1290 CB

Suministro de tensión:.....220-240 V, 50 Hz

Consumo de energía: .....840 W

Clase de protección: I

Cantidad de llenado:.....máx. 1,0 Litros

Peso neto: .....0,9 kg

05-FFR 1290 CB New.indd 12 09.06.2008 9:19:10 Uhr

Este aparato se ha examinado según las normativas actuales y vigentes de la Comunidad Europea, como p.ej. compatibilidad electromagnética y directiva de baja tensión y se ha construido según las más nuevas especificaciones en razón de la seguridad.

No reservamos el derecho de efectuar modificaciones técnicas.

Significado del símbolo „Cubo de basura“

Proteja nuestro medio ambiente, aparatos eléctricos no forman parte de la basura doméstica.

Haga uso de los centros de recogida previstos para la eliminación de aparatos eléctricos y entregue allí sus aparatos eléctricos que no vaya a utilizar más.

Ayudará en evitar las potenciales consecuencias, a causa de una erronéa eliminación de desechos, para el medio ambiente y la salud humana.

Con ello, contribuirá a la recuperación, al reciclado y a otras formas de reutilización de los aparatos viejos eléctricos y electrónicos.

La información cómo se debe eliminar los aparatos, se obtiene en su ayuntamiento o su administración municipal.

05-FFR 1290 CB New.indd 13 09.06.2008 9:19:10 Uhr

Instruções gerais de segurança

Antes de pôr este aparelho a funcionar, leia muito atentamente as instruções de emprego e guarde-as muito bem, juntamente com o talão de garantia, o talão de compra e, tanto quanto possível, a embalagem com os elementos interiores. Se puser o aparelho à disposição de terceiros, entregue-lhes também as Instruções de Utilização.

- Utilize o aparelho exclusivamente para fins privados e para a finalidade para a qual o mesmo foi concebido. Este aparelho não se destina a fins comerciais. Não o utilize ao ar livre. Mantenha-o protegido do calor, de irradiação solar directa, da humidade (não o imergir de forma alguma em quaisquer líquidos) e de arestas aguçadas. Não utilize o aparelho com as mãos molhadas. No caso de o aparelho ficar húmido ou molhado, retire imediatamente a ficha da tomada.
- Sempre que não utilizar o aparelho, ou desejar montar acessórios, ou queira limpá-lo, ou ainda em caso de avarias, deverá desligá-lo e retirar a ficha da tomada (puxe pela ficha e não pelo fio).
- O aparelho **não** deverá funcionar sem vigilância. Se se ausentar do quarto, desligue sempre o aparelho. Retire a ficha da tomada de rede.
- Verifique regularmente se o aparelho ou o fio têm alguns danos. Nunca ponha a funcionar um aparelho com quaisquer danos.
- Não tente reparar o aparelho, dirija-se a um técnico da especialidade, devidamente autorizado. Para evitar quaisquer perigos, é favor substituir um fio danificado por um fio da mesma qualidade. Tal deverá ser efectuado pelo fabricante, pelos nossos serviços de assistência ou por outra pessoa com as mesmas qualificações.
- Utilize apenas acessórios de origem.
- É favor observar as seguintes „Instruções especiais de segurança“.

Crianças e pessoas débeis

- Para a segurança dos seus filhos, não deixe partes da embalagem (sacos plásticos, papelão, esferovite, etc.) ao alcance dos mesmos.

> ⚠ **AVISO!**
> Não deixe crianças pequenas brincarem com folhas de plástico. **Perigo de asfixia!**

- Para proteger crianças ou pessoas débeis contra os perigos de aparelhos eléctricos, preste atenção a que este aparelho só seja utilizado sob vigilância. Estre aparelho não é um brinquedo. **Não** deixe crianças brincar com ele.

Instruções especiais de segurança para este aparelho

- Segure no aparelho apenas pelas asas.
- Não movimente o aparelho quando a gordura estiver líquida/quente.
- Quando o aparelho for utilizado para fritar, mantenha a tampa bem fechada.
- Encha o cesto fora da fritadeira, a fim de evitar salpicos.
- Sempre que queira fritar, use o cesto respectivo.
- **Atenção**: Não misturar nunca gordura sólida com óleos, pois a fritadeira poderá transbordar com espuma. Também é perigoso misturar várias qualidades de óleos e de gorduras sólidas!
- No caso de o aparelho começar a arder, não tente, de forma alguma, apagar o fogo com água. Feche a tampa do aparelho. Abafe as chamas com um pano húmido.

Introdução

Esta fritadeira dispõe de um termostato regulável para que a temperatura possa ser adaptada individualmente aos alimentos.

É favor ler estas instruções com toda a atenção para poder utilizar o aparelho da melhor maneira e com a máxima segurança.

Ligação

O aparelho terá de ser ligado a uma tomada com protecção de contactos de 230 V, 50 Hz, devidamente instalada.

Funcionamento

Antes da primeira utilização

1. Retirar a embalagem. O cesto de fritar com cabo encontra-se dentro da fritadeira. O cabo pode ser montado no cesto.
2. Proceda à limpeza da tampa, da caixa e de todos os acessórios na forma descrita na rubrica “Limpeza”.

Instruções para a utilização

1. Retirar todos os restos dos fritos que ficarem dentro do óleo (p. ex. bocadinhos de batatas fritas). Substituir o óleo após 8 a 10 utilizações.
2. A gordura sólida usada para fritar terá de ser apropriada para temperaturas altas. Usar óleo ou gordura de boa qualidade. Evitar usar margarina, azeite ou manteiga. Estas gorduras não são apropriadas para fritar pois, mesmo a temperaturas baixas, haverá formação de fumo. Ao fritar recomenda-se de não exceder uma temperatura de 170 graus centígrados (eventualmente 175 graus centígrados) para diminuir o volume de acrílico nos alimentos amiláceos (batatas, cereais). Além disso deve-se reduzir o tempo de ao mínimo possível e fritar os alimentos ao máximo até estes atingirem uma cor dourada.
3. Seleccionar a temperatura apropriada, tomando em consideração os alimentos que se querem fritar. Alimentos pré-fritos necessitam de temperaturas mais elevadas do que alimentos crus.
4. Enquanto o óleo ou a gordura estiverem quentes, não se deverá movimentar a fritadeira.
5. Quando se fritarem alimentos pastosos, tirar a massa que esteja a mais e introduzi-los no óleo com muito cuidado.
6. Não encher o cesto em demasia.
7. Os alimentos que estejam húmidos deverão ser enxugados antes.

05-FFR 1290 CB New.indd 14 09.06.2008 9:19:10 Uhr

Utilização do aparelho

Fritar

1. Verificar se o aparelho se encontra desligado da corrente.
2. Abra a tampa.
3. Retirar o cesto e deitar óleo ou gordura no recipiente (no máximo 1,0 l). O nível deverá ficar entre as marcações Min e Max.
   Siga, por favor, este aviso importante!
   No caso de utilizar gordura sólida, corte-as aos bocadinhos e coloque-a no fundo da fritadeira.
   Não coloque, de forma alguma, a gordura sólida no cesto de fritar!
4. Feche a tampa. Introduza a ficha numa tomada de 230 voltes e 50 Hz, com protecção de contactos. A lâmpada piloto “POWER” acender-se-á.
5. Coloque o selector da temperatura na posição desejada. A lâmpada piloto “HEAT” acender-se-á. Logo que tenha sido atingida a temperatura pretendida, a lâmpada apagar-se-á.
6. Coloque os alimentos no cesto, não o fazendo por cima da gordura quente.
7. Abrir agora a tampa e introduzir cuidadosamente o cesto com os alimentos para fritar. Retire o cabo do cesto de fritar.
8. Fechar a tampa.
9. Depois de ter decorrido o tempo necessário (este está mencionado na embalagem dos alimentos ou na receita), abrir a tampa com todo o cuidado (atenção, poderá sair vapor muito quente!). Remova então o cesto, usando o cabo.
10. Deixar escorrer o óleo.

Fondue

Nota importante! O aparelho não pode ser usado para fondue de queijo ou de chocolate. Estes ingredientes poderiam pegar-se ao fundo do recipiente ou ir por fora.

1. Verificar se o aparelho se encontra desligado da corrente.
2. Retire a tampa. Para tal, abra-a e separe-a da dobradiça.
3. Retirar o cesto e deitar óleo ou gordura no recipiente (no máximo 1,0 l). O nível deverá ficar entre as marcações Min e Max.
   Siga, por favor, este aviso importante!
   No caso de utilizar gordura sólida, corte-as aos bocadinhos e coloque-a no fundo da fritadeira.
   Não coloque, de forma alguma, a gordura sólida no cesto de fritar!
4. Coloque o suporte dos garfos.
5. Introduza a ficha numa tomada de 230 voltes e 50 Hz, com protecção de contactos. A lâmpada piloto “POWER” acender-se-á.
6. Regule o selector da temperatura para aprox. 130ºC. A lâmpada piloto “HEAT” acender-se-á. Logo que tenha sido atingida a temperatura pretendida, a lâmpada apagar-se-á. Poderá verificar se o óleo está à temperatura correcta, usando um utensílio de madeira (p. ex. uma colher de pau). Ao mergulhar-se tal utensílio no óleo, se se formarem bolhinhas à volta do mesmo, a temperatura do óleo estará à altura certa. Poderá também deitar no óleo um dos alimentos que deseja fritar. Se se formarem bolhinhas à volta do mesmo, a temperatura do óleo estará correcta.
7. Espete bocados de carne nos garfos de fondue e introduza-os no óleo. Levarão 4 a 7 minutos até ficarem prontos, segundo o respectivo tamanho. Quanto mais pequenos forem os bocados de carne ou de outros alimentos, mais depressa ficarão prontos.
   ATENÇÃO: Deite os ingredientes com muito cuidado no óleo. Atenção! Como está fritando num recipiente aberto, será inevitável que haja salpicos de óleo a ferver. Seque os ingredientes com um pano.
8. Regule a temperatura de forma a que a gordura se conserve em ligeira ebulição.

Após a utilização

Se desejar desligar o aparelho, coloque em primeiro lugar o regulador da temperatura em OFF (desligado) e retire a ficha da tomada.

Deixe o óleo arrefecer completamente. Verifique se a panela e o óleo arrefeceram bem, antes de se ocupar dos mesmos.

Limpeza

1. Verificar se a ficha foi retirada da tomada.
2. Antes de começar a limpeza, esperar até o aparelho arrefecer completamente. Contudo, após a utilização, deverá esperar-se 1 a 2 horas para se evitarem ferimentos.
3. Despeje o óleo usado pela parte lateral.
4. Não mergulhe o aparelho em água.
5. Pode tirar a tampa, puxando-a para cima. Tal tornará a limpeza mais fácil.
6. Para substituir o filtro, puxe para cima a respectiva tampa que se encontra na tampa do aparelho.
7. Limpe o recipiente, a tampa e a caixa do aparelho com um pano húmido e, se necessário, com detergente. Não emergir por favor em água.
8. O cesto de fritar pode ser lavado normalmente em água com detergente.
9. Evitar a utilização de produtos abrasivos ou de objectos cortantes, para não provocar quaisquer danos na fritadeira!

Características técnicas

Modelo: ..... FFR 1290 CB

Alimentação da corrente: .....220-240 V, 50 Hz

Consumo de energia:..... 840 W

Categoria de protecção:.....I

Capacidade: ..... max. 1,0 litros

Peso líquido: .....0,9 kg

Este aparelho foi controlado nos termos das actuais directivas da CEE aplicáveis, tais como inocuidade electromagnética e directiva sobre baixa tensão, e fabricado de acordo com as mais novas prescrições da segurança técnica.

Reserva-se o direito de alterações!

05-FFR 1290 CB New.indd 15 09.06.2008 9:19:11 Uhr

Significado do símbolo „contentor do lixo“

Poupe o nosso meio ambiente, não deite aparelhos eléctricos para o lixo doméstico.

Dirija-se ao locais destinados à recolha especial de aparelhos eléctricos e entregue aí os aparelhos que não pretende continuar a utilizar.

Desta forma, contribuirá para ajudar a evitar os potenciais efeitos perniciosos que um falso depósito de objectos usados terão, tanto no que diz respeito ao ambiente, como à saúde humana.

Dará igualmente a sua contribuição para o reaproveitamento de materiais, para a reciclagem e outras formas de aproveitamento de aparelhos eléctricos e electrónicos usados.

Receberá, nas autarquias e juntas de freguesia, informações sobre os locais onde poderá entregar tais aparelhos.

05-FFR 1290 CB New.indd 16 09.06.2008 9:19:11 Uhr

Norme di sicurezza generali

Prima di mettere in funzione questo apparecchio, leggere molto attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle con cura unitamente al certificato di garanzia, allo scontrino e, se possibile, alla scatola di cartone con la confezione interna. Se passate l'apparecchio a terzi, consegnate anche le istruzioni per l'uso.

- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per scopi privati e conformemente al tipo di applicazione previsto. Questo prodotto non è stato concepito ai fini di un impiego in ambito industriale. Non utilizzarlo all'aperto. Proteggerlo dal calore, nonché dall'esposizione diretta ai raggi solari e dall'umidità (non immergerlo mai in sostanze liquide) e tenerlo a distanza da oggetti con spigoli affilati. Non utilizzare l'apparecchio con le mani umide. Nel caso in cui si bagni o si inumidisca l'apparecchio, staccare immediatamente la spina.
- Disattivare l'apparecchio e staccare sempre la spina dalla relativa presa (prendendo in mano la spina, non tirando il cavo) allorché non si utilizza l'apparecchio, quando si applicano degli accessori oppure nel caso in cui lo si debba pulire o si siano manifestate anomalie.
- **Non** mettere in funzione l' apparecchio senza sorveglianza. Spegnere sempre l'apparecchio, se si desidera uscire dalla stanza. Estrarre la spina dalla presa.
- Controllare periodicamente l'apparecchio per verificare che non vi siano danni. Non mettere in funzione l'apparecchio nel caso in cui sia guasto.
- Non tentare di riparare l'apparecchio, bensì rivolgersi a un tecnico autorizzato. Al fine di evitare l'insorgere di situazioni di pericolo, si raccomanda di contattare il costruttore, il nostro servizio di assistenza tecnica o un tecnico ugualmente qualificato per la sostituzione del cavo di alimentazione difettoso con un cavo equivalente.
- Utilizzare esclusivamente accessori originali.
- Rispettare le seguenti "Speciali norme di sicurezza".

Bambini e persone fragili

- Per sicurezza tenere l'imballaggio (sacchetto di plastica, scatola, polistirolo, ecc,) fuori dalla portata dei bambini.

> ⚠ **AVVISO!**
> Non lasciar giocare i bambini piccoli con la pellicola.
> **Pericolo di soffocamento!**

- Per proteggere i bambini o le persone con abilità ridotte dai pericoli delle apparecchiature elettriche, fate in modo che questo apparecchio venga impiegato solo sotto sorveglianza. Questo apparecchio non è un giocattolo. **Non** lasciate che i bambini piccoli lo usino per giocare.

Speciali norme di sicurezza relativea questo apparecchio

- Prendere l'apparecchio afferrando solo gli appositi manici.
- Non spostare l'apparecchio quando il l'olio è caldo.
- Tenere ben chiuso il coperchio durante l' uso della friggitrice.
- Riempire il cestello all'esterno della friggitrice per evitare gli spruzzi.
- Per friggere si raccomanda di utilizzare sempre l'apposito cestello.
- **Attenzione**: Non mischiare mai olio e grassi, la friggitrice potrebbe schiumare. È pericoloso anche mischiare differenti tipi di olio e grassi tutti insieme.!
- Se l' apparecchio dovesse prendere fuoco, non cercare di spegnere le fiamme con l' acqua. Chiudere il coperchio dell' apparecchio. Soffocare le fiamme con un panno umido.

Introduzione

Questa friggitrice è dotata di un termostato regolabile al fine di poter adeguare la temperatura ai singoli cibi da friggere.

Per cortesia leggete attentamente queste istruzioni per l'uso onde poter usare la friggitrice in modo ottimale e senza rischi per la sicurezza.

Collegamento

L'apparecchio può essere collegato solo ad una presa con contatto di terra regolarmente installata da 230 V, 50 Hz.

Messa in esercizio

Prima della prima messa in esercizio

1. Togliere l'imballaggio. Nella friggitrice si trova il cesto per frittura con un manico. Togliere tutti gli attrezzi dalla friggitrice. Il manico è incastrabile.
2. Raccomandiamo di procedure con la pulizia del coperchio, dell' involucro ed altri accessori come descritto nel capitolo "Pulizia".

Avvertenze per l'utente

1. Togliete sempre i cibi rimasti nell'olio (p.e. pezzi di patatine fritte). Dopo 8 - 10 volte che avete usato la friggitrice, dovreste cambiare l'olio.
2. Il grasso per la frittura deve essere altamente combustibile. Per friggere usate olio apposito di qualità o grasso per friggere. Evitate di usare margarina, olio di oliva o burro. Questi grassi non sono idonei alla friggitura perché possono generare fumo già a basse temperature. Per diminuire il contenuto di amide acrilico in alimenti contenenti amido (patate, cereali), si consiglia di non aumentare la temperatura di frittura più di 170° C (eventualmente 175° C). Inoltre si consiglia anche di friggere gli alimenti per un corto periodo e al massimo fino a che non siano dorati.
3. Scegliete la temperatura di friggitura adatta e tenete conto del tipo di cibo da friggere. La regola è: i generi alimentari prefritti hanno bisogno di temperature più elevate rispetto a quelli crudi.
4. Non sollevate né muovete la friggitrice quando l'olio o il grasso sono ancora bollenti.
5. Quando friggete impasti, togliete la pasta in eccesso e mettete i cibi con cautela nell'olio.
6 Non riempire troppo il cesto.
7. Prima asciugare bene gli alimenti umidi con un panno asciutto.

05-FFR 1290 CB New.indd 17 09.06.2008 9:19:11 Uhr

Utilizzo dell'apparecchio

Friggere

1. Accertarsi che la spina sia staccata e l'apparecchio spento.
2. Aprire il coperchio.
3. Togliete il cesto per la friggitura e versate olio o grasso nel contenitore (max. 1,0 l). Quando il cesto è pieno, il livello dell'olio e/o grasso deve essere tra le tacche indicanti min. e max.
   Fare attenzione a queste avvertenze!
   Se doveste usare grasso, tagliarlo a fettine e metterlo sul piano del contenitore da frittura.
   Non mettere il grasso in nessun caso nel cesto da frittura!
4. Chiudere il coperchio. Insereire la spina in una presa a contatto di 230V, 50Hz. Si accende la spia di controllo "POWER".
5. Impostare il regolatore della temperatura sul valore desiderato. Si accende la spia di controllo "HEAT". Quando la temperatura desiderata è raggiunta, l'indicatore luminoso si spegne.
6. Riempire il cestello di friggitura, ma non sopra il grasso bollente.
7. Ora sollevate il coperchio ed inserite con cautela il cesto per la friggitura con i relativi alimenti. Appoggiare il cesto usando il manico.
8. Chiudere il coperchio.
9. Trascorso il tempo di friggitura (indicato sulla confezione degli alimenti o nella ricetta), sollevate con cautela il coperchio (attenzione, probabilmente fuoriesce vapore bollente!). Estrarre il manico dal cesto da frittura.
10. Ate sgocciolare l'olio dai cibi fritti.

Fondue

Avviso importante! L ' apparecchio non è idoneo per la fondue di formaggio o di cioccolata. Questi ingredienti possono bruciarsi sul fondo oppure traboccare dall' orlo.

1. Accertarsi che la spina sia staccata e l'apparecchio spento.
2. Il coperchio si apre tirandolo all' insù. Aprirlo usando la cerniera dell' involucro.
3. Togliete il cesto per la friggitura e versate olio o grasso nel contenitore (max. 1,0 l). Quando il cesto è pieno, il livello dell'olio e/o grasso deve essere tra le tacche indicanti min. e max.
   Fare attenzione a queste avvertenze!
   Se doveste usare grasso, tagliarlo a fettine e metterlo sul piano del contenitore da frittura.
   Non mettere il grasso in nessun caso nel cesto da frittura!
4. Appoggiare il sostegno per forchette.
5. Inserire la spina in una presa da contatto 230 V, 50 Hz. La spia di controllo "POWER" si illumina.
6. Regolare la temperature usando il regolatore su 130°C. La spia di controllo "HEAT" si illumina. Quando la temperatura desiderata è raggiunta, l'indicatore luminoso si spegne. Con una stecca di legno (p.e. spiedino o mestolo da cucina) si può testare se la temperatura giusta è stata raggiunta. Immergendola nell'olio devono salire delle lievi bollicine sulla barra di legno. Si può versare nell'olio bollente anche un pezzo del cibo che si intende friggere. Se si formano bollicine, il grasso per la friggitura ha raggiunto la temperatura giusta.
7. Con le forchette per fonduta inforcare dei pezzi di carne ed immergerli nel grasso. Il processo di cottura dura, a seconda delle dimensioni dei pezzi di carne, ca. 4 – 7 minuti. Questo significa che quanto più sono piccoli i pezzi di carne o altro tanto più rapidamente cuociono.
   ATTENZIONE: Mettere gli ingredienti con cautela nell'olio bollente. Attenzione, siccome si frigge con un recipiente aperto, schizzi di olio sono inevitabili. Asciugare gli ingredienti con un panno.
8. Adeguare la temperatura con il termostato in modo che il grasso continui a gorgogliare leggermente.

Dopo l'uso

Quando si desidera porre termine al funzionamento, mettere prima il regolatore di temperatura su OFF e poi staccare la spina.

Lasciar raffreddare l' olio per un periodo prolungato. Verificare che la temperatura non sia pericolosa prima di continuare con l' uso della pentola.

Pulizia

1. Accertarsi che la spina sia staccata.
2. Attendete finché la friggitrice sia completamente raffreddata prima di iniziare a pulirla. Dopo l'uso si dovrebbe attendere 1 - 2 ore per evitare ustioni.
3. L' olio usato va eliminato lateralmente.
4. Si raccomanda di non immergere l'apparecchio in acqua.
5. Il coperchio può essere tirato verso l'alto. In questo modo la pulizia è più facile.
6. Per sostituire i filtri, tirare la copertura del filtro nel coperchio dell'apparecchio verso l'alto.
7. Pulire il contenitore del grasso di friggitura, il coperchio e la custodia con un panno umido ed eventualmente con detergente per stoviglie. Non immergere in acqua.
8. Pulire il cestello come abitualmente in acqua e detergente per stoviglie.
9. Evitate di usare detergenti abrasivi od oggetti acuminati per non danneggiare la friggitrice!

Dati tecnici

Modello: ..... FFR 1290 CB

Alimentazione rete: .....220-240 V, 50 Hz

Consumo di energia:.....840 W

Classe di protezione:.....I

Capacità: ..... mass. 1,0 litri

Peso netto: .....0,9 kg

Questo apparecchio è stato controllato sulla base di tutte le direttive CE attuali in vigore in questo settore, quali per esempio la normativa in materia di compatibilità elettromagnetica e la direttiva in materia di bassa tensione, ed è stato costruito conformemente alle norme di sicurezza più moderne.

Con riserva di apportare modifiche tecniche.

ITALIANO

05-FFR 1290 CB New.indd 18 09.06.2008 9:19:11 Uhr

Significato del simbolo „Eliminazione“

Salvaguardare l’ ambiente, gli elettrodomestici non vanno eliminati come rifiuti domestici.

Per l’ eliminazione degli elettrodomestici, fare uso dei posti di raccolta previsti per questo tipo e porre quegli elettrodomestici che non sono più in uso.

Si contribuisce così ad evitare un effetto potenziale sull’ ambiente e sulla salute, dovuto magari ad una eliminazione sbagliata.

Questo significa un contributo personale alla riutilizzazione, al riciclaggio e altre forme di utilizzazione di elettrodomestici ed apparecchi elettronici usati.

Si possono trovare le corrispondenti informazioni sugli appositi luoghi di raccolta, nelle amministrazioni dei comuni.

05-FFR 1290 CB New.indd 19 09.06.2008 9:19:11 Uhr

Generelle sikkerhetsanvisninger

Les nøye gjennom bruksanvisningen før du tar apparatet i bruk. Ta godt vare på bruksanvisningen, garantibeviset, kassalappen og helst også esken med innvendig emballasje. Gis apparatet videre til en tredjeperson, må bruksanvisningen også følge med.

- Apparatet må bare brukes til private formål og de formål det der er beregnet på. Dette apparatet er ikke ment for industriell bruk. Det må ikke benyttes utendørs. Hold det unna varme, direkte solskinn, fuktighet (senk det aldri ned i væsker) og skarpe kanter. Ikke bruk apparatet hvis du er fuktig på hendende. Hvis apparatet har blitt fuktig eller vått, må du trekke ut støpselet med en gang.
- Slå av apparatet og trekk alltid støpselet ut av stikkontakten (trekk i støpselet, ikke i ledningen) når du ikke bruker apparatet, fest tilbehørsdeler for rengjøring eller ved feil.
- **Ikke** bruk apparatet uten oppsikt. Hvis du forlater rommet, må du alltid slå av apparatet. Trekk støpselet ut av stikkontakten.
- Kontroller jevnlig om det er skader på apparat og ledning. Skadede apparater må ikke brukes.
- Ikke reparer apparatet selv. Oppsøk en autorisert fagmann. Hvis en nettledning er defekt, må du sørge for at den kun skiftes ut med en lik ledning, for slik å unngå farer. Dette må gjøres av produsenten, vår kundetjeneste eller en lignende kvalifisert person.
- Bruk bare originaltilbehør.
- Legg merke til "Spesielle sikkerhetsanvisninger" nedenfor.

Barn og skrøpelige personer

- La aldri emballasjedeler ligge innenfor barns rekkevidde (plastposer, kartong, styropor, osv.).

> ⚠ **ADVARSEL!**
> Ikke la små barn leke med plast. **De kan kveles!**

- Pass på at apparatet kun brukes under oppsikt for å beskytte barn og skrøpelige personer mot faren for elektrisk støt. Apparatet er ikke et leketøy. **Ikke** la små barn leke med det.

Spesielle sikkerhetsanvisninger for dette apparatet

- Apparatet må kun berøres på de dertil egnede håndtakene.
- Ikke flytt på apparatet mens fettet er flytende/varmt.
- Hold lokket lukket når apparatet brukes som frityrgryte.
- Fyll opp kurven utenfor frityrgryten for å unngå spruting.
- Bruk alltid frityrkurven når du friterer.
- **OBS**: Bland aldri fett og oljer, da kan frityrgryten skumme over. Det er også farlig å blande ulike olje- og fettyper med hverandre!
- Hvis apparatet skulle ta fyr, må du aldri forsøke å slukke flammene med vann. Lukk lokket på apparatet. Kvel flammene med en fuktig duk.

Innledning

Denne frityrgryten er utstyrt med en regulerbar termostat, slik at temperaturen kan tilpasses individuelt til det som skal friteres.

Les grundig gjennom denne bruksanvisningen, så får du mye glede av frityrgryten og kan bruke den på en sikker måte.

Tilkobling

Apparatet må kun tilkobles en forskriftsmessig installert jordet kontakt, 230 V, 50 Hz.

Ta i bruk apparatet

Før første gangs bruk

1. Fjern emballasjen. I frityrgryten ligger frityrkurven med håndtaket. Ta alle gjenstander ut av frityrgryten. Håndtaket kan festes på frityrkurven.
2. Vi anbefaler å rengjøre lokket, huset og alt tilbehøret slik det er beskrevet under "Rengjøring".

Bruksveiledning

1. Rester som har blitt liggende igjen i oljen (f.eks. pommes frites-biter), bør fjernes regelmessig. Etter 8–10 gangers bruk bør du skifte olje.
2. Frityrfett må tåle høy varme. Bruk kvalitativt høyverdig frityrolje eller frityrfett til å fritere i. Ikke bruk margarin, olivenolje eller smør. Disse fettsortene egner seg ikke til fritering, da de kan utvikle røyk alt ved lave temperaturer. For å redusere akrylamidinnholdet i mat med stivelse (poteter, korn) anbefales det å ikke overskride en temperatur på 170 ∞C (ev. 175 ∞C) ved fritering. I tillegg er det viktig å holde friteringstiden så kort som mulig og forsøke å oppnå en mest mulig gyllengul farge på det som friteres.
3. Velg egnet friteringstemperatur, og ta da hensyn til hva du skal fritere. Som retningslinje gjelder: Forhåndsfriterte næringsmidler krever en høyere temperatur enn rå næringsmidler.
4. Så lenge oljen eller fettet fremdeles er varmt, må du ikke løfte eller flytte på frityrgryten.
5. Stryk av overflødig deig når du friterer næringsmidler med/av deig, og legg bitene forsiktig ned i oljen.
6. Den må ikke overfylles.
7. Fuktige næringsmidler må først gnis tørre med en klut.

Bruke apparatet

Fritering

1. Forsikre deg om at apparatet er slått av og er koblet fra strømnettet.
2. Åpne lokket.
3. Ta ut frityrkurven og fyll olje eller fett i beholderen (maximal 1,0 l). Påfyllingsmengden må ligge mellom minimums- og maksimumsmerket. Legg på igjen lokket.
   Legg nøye merke til denne viktige anvisningen!
   Hvis du skal bruke fett, deler du det opp i små biter og legger det på bunnen av frityrbeholderen.
   Legg aldri fett i frityrkurven!

NORSK

05-FFR 1290 CB New.indd 20 09.06.2008 9:19:12 Uhr

4. Lukk lokket. Stikk støpselet inn i en jordet kontakt, 230 V, 50 Hz. Kontrollampen “POWER” begynner å lyse.
5. Sett termostaten på ønsket temperatur. Kontrollampen “HEAT” begynner å lyse. Når den innstilte temperaturen er nådd, slukkes lampen.
6. Fyll frityrkurven. Pass på at kurven ikke blir fylt opp over det varme fettet.
7. Åpne lokket og sett frityrkurven med det som skal friteres, forsiktig nedi. Løsne håndtaket fra frityrkurven.
8. Lukk lokket.
9. Etter at næringsmidlene er ferdig fritert (opplysninger om frityrtider finner du på næringsmiddelemballasjen eller i oppskriften), åpner du lokket forsiktig (vær forsiktig, det kan komme ut varm damp). Ta så frityrkurven ut med håndtaket.
10. La det dryppe litt olje av maten.

Fondy

Viktig instruks! Apparatet egner seg ikke til oste- eller sjokoladefondy. Disse ingrediensene kan bli svidd eller overkokt i frityrbeholderen.

1. Forsikre deg om at apparatet er slått av og er koblet fra strømnettet.
2. Lokket kan du ta av ved å dra det opp. Så åpner du det og kobler det fra huset på hengselet.
3. Ta ut frityrkurven og fyll olje eller fett i beholderen (maximal 1,0 l). Påfyllingsmengden må ligge mellom minimums- og maksimumsmerket. Legg på igjen lokket.
   Legg nøye merke til denne viktige anvisningen!
   Hvis du skal bruke fett, deler du det opp i små biter og legger det på bunnen av frityrbeholderen.
   Legg aldri fett i frityrkurven!
4. Legg på gaffelholderen.
5. Stikk støpselet inn i en jordet kontakt, 230 V, 50 Hz. Kontrollampen “POWER” begynner å lyse.
6. Sett termostaten på ca. 130 °C. Kontrollampen “HEAT” begynner å lyse. Når den innstilte temperaturen er nådd, slukkes lampen. Med en trepinne (f.eks. et grillspyd eller en tresleiv) kan du teste om den riktige temperaturen er nådd: Det skal stige opp små luftblærer langs trepinnen når den dyppes ned i oljen. Du kan imidlertid like gjerne legge et stykke av frityrmaten ned i den varme oljen. Hvis det danner seg blærer, har frityrfettet nådd den rette temperaturen.
7. Spidd kjøttstykker med fondygaflene og legg disse ned i fettet. Tilberedningsprosessen varer i ca. 4–7 minutter, alt etter størrelsen på kjøttstykkene. Dette betyr at jo mindre kjøttstykkene eller de andre ingrediensene er, desto raskere blir de ferdige.
   Obs: Legg ingrediensene forsiktig ned i den varme oljen. Vær forsiktig – siden du friterer i et åpent kar, er oljesprut ikke til å unngå. Tørk av ingrediensene med en klut på forhånd.
8. Tilpass temperaturen med bryteren slik at det hele tiden koker lett.

Etter bruk

Hvis du er ferdig med pannen, setter du først termostaten på OFF (av) og trekker så støpselet ut av stikkontakten.

La frityroljen avkjøles lenge. Kontroller at temperaturen er ufarlig før du gjør noe mer med den fylte frityrgryten.

Rengjøring

1. Kontroller at støpselet er trukket ut.
2. Vent til frityrgryten er fullstendig avkjølt før du begynner med rengjøringen. Du bør i alle fall vente 1–2 timer etter bruk for å unngå forbrenninger.
3. Brukt olje helles ut på siden.
4. Ikke legg apparatet ned i vann.
5. Lokket drar du av oppover. Dette forenkler rengjøringen.
6. For å skifte filtrene drar du opp filterdekselet i lokket på apparatet.
7. Rengjør frityrfettbeholderen, lokket og huset med en fuktig klut og ev. litt oppvaskmiddel. Ikke legg delene ned i vann.
8. Frityrkurven kan du vaske i vanlig oppvaskvann.
9. Unngå bruk av skuremidler eller skarpe gjenstander, slik at ikke frityrgryten blir skadet!

Tekniske data

Modell: ..... FFR 1290 CB

Spenningsforsyning: .....220-240 V, 50 Hz

Inngangsstrøm: .....840 W

Beskyttelsesklasse:.....I

Påfyllingsmengde:..... maks. 1,0 liter

Nettovekt: .....0,9 kg

Dette apparatet har blitt testet i henhold til alle aktuelle CE-retningslinjer som det rammes av, f.eks. elektromagnetisk toleranse og direktiver om lavspenning. Det er laget i henhold til dagens nyeste sikkerhetstekniske forskrifter.

Med forbehold om tekniske endringer!

05-FFR 1290 CB New.indd 21 09.06.2008 9:19:12 Uhr

General Safety Instructions

Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing. If you give this device to other people, please also pass on the operating instructions.

- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use. Do not use it outdoors. Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately.
- When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
- Do **not** operate the machine without supervision. If you leave the room you should always turn the device off. Remove the plug from the socket.
- Check the appliance and the cable for damage on a regular basis. Do not use the appliance if it is damaged.
- Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. To avoid the exposure to danger, always have a faulty cable be replaced only by the manufacturer, by our customer service or by a qualified person and with a cable of the same type.
- Use only original spare parts.
- Pay careful attention to the following "Special Safety Instructions".

Children and Frail Individuals

- In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.

> ⚠ **WARNING!**
> **Caution!** Do not allow small children to play with the foil as there is a **danger of suffocation**!

- In order to protect children or frail individuals from the hazards of electrical equipment, please ensure that this device is only used under supervision. This device is not a toy. Do **not** allow small children to play with it.

Special Safety Advice for this Device

- The device should only be touched using the handles provided.
- Do not move the device when the fat is liquid/hot.
- When the device is being used as a deep-fat fryer the lid should be kept tightly closed.
- Please fill the basket outside the deep-fat dryer in order to prevent splashes.
- Please always use the frying basket for deep-frying.
- **Warning:** Never mix fats and oils, as the deep fat fryer could spill over. Even the mixing of various types of oil and fat with one another is dangerous!
- If the deep fat fryer should catch fire, do not under any circumstances attempt to extinguish the flames with water. Instead, replace the lid and suffocate the flames with a damp cloth.

Introduction

The deep fryer is equipped with an adjustable thermostat, so that the temperature can be adapted to the food being fried.

The optimal and safe use of the deep fryer requires that the use instructions be read carefully.

Connection

The fryer must be connected to a properly installed 230 V, 50 Hz socket with earthing protection.

Putting into use

Before using for the first time

1. Remove the packaging. The deep-fat frying basket with handle is located in the deep-fat fryer. The handle can be inserted into the deep-fat frying basket.
2. We recommend cleaning the lid, housing and all accessories as described under „Cleaning".

Useful hints for use

1. Always remove the food remaining in the oil (e.g. pieces of French fries). Change the oil after using it 8-10 times.
2. Deep frying fat must be capable of being heated to high temperatures. Use high quality frying oil or frying grease. Do not use margarine, olive oil or butter: they are not fit for frying, because they start to smoke already at low temperatures. In order to reduce the acrylamide content of food containing starch (potatoes, cereals) the temperature during deep-fat frying should not exceed 170° C (or possibly 175° C). Furthermore, the frying time should be kept as short as possible and the food only fried until it turns golden yellow.
3. Choose the right frying temperature and check the conditions of the food to be fried. A rule of thumb is that pre-fried foods require a higher temperature than raw foods.
4. Do not carry or move the deep fryer if the oil or grease is still hot.
5. When frying dough-like foods scrape off the excess dough and put the pieces carefully into the oil.
6. Do not overfill the frying basket.
7. Rub dry humid foods with a cloth before frying.

Using the unit

Deep-Fat Frying

1. Make sure that the appliance is unplugged and switched off.
2. Open the lid.
3. Remove the frying basket and fill the container with oil or grease (maximum 1.0 l). The filling level must be located between the minimum and the maximum level.
   Please note the following important information!
   If you use fat, divide it up into small pieces and place it on the floor of the deep frying vessel.
   Under no circumstances should you place the fat in the deep frying basket!

05-FFR 1290 CB New.indd 22 09.06.2008 9:19:13 Uhr

4. Close the lid. Insert the plug into a properly installed 230 V, 50 Hz power socket. The „POWER“ control lamp lights up.
5. Adjust the temperature control device to the desired temperature. The „HEAT“ control lamp lights up. Once the set temperature is reached, the LED switches off.
6. Now fill the deep-fry basket. Please ensure that the basket is not filled above the hot fat.
7. Open the lid and fill the frying basket with the food to be fried. Remove the handle from the deep-fat frying basket.
8. Close the lid.
9. At the end of the frying time (the frying time is specified on the package of the food or in the recipe) open carefully the lid (Warning! Hot steam may be released!). Now remove the deep-fat frying basket with the handle.
10. Let the oil drip from the food being fried.

Fondue

Important note! The device is not suitable for making cheese or chocolate fondue. These ingredients could burn or boil over in the deep-fat frying vessel.

1. Make sure that the appliance is unplugged and switched off.
2. The lid can be removed by pulling upwards. In order to do so, open the lid and separate it from the hinge of the housing.
3. Remove the frying basket and fill the container with oil or grease (maximum 1.0 l). The filling level must be located between the minimum and the maximum level.
   Please note the following important information!
   If you use fat, divide it up into small pieces and place it on the floor of the deep frying vessel.
   Under no circumstances should you place the fat in the deep frying basket!
4. Put the fork holder in place.
5. Insert the plug into 230 V, 50 Hz power socket. The „POWER“ control lamp lights up.
6. Adjust the temperature control to approx. 130 °C. The „HEAT“ control lamp lights up. Once the set temperature is reached, the LED switches off. With a wooden stick (e.g. shashlik spit or wooden cooking spoon) you can test whether the correct temperature has been reached. When this is inserted into the oil, small air bubbles should rise up along the wooden stick. Alternatively, you can place a piece of the food to be fried into the hot oil. If bubbles are formed, the frying fat has reached the right temperature.
7. Place the pieces of meat on the fondue forks and then dip them into the oil. Depending on the size of the meat pieces, the cooking process takes between 4 and 7 minutes, i.e. the smaller the pieces of meat or other food are, the faster they are cooked.
   ATTENTION: Place the ingredients carefully into the hot oil. Care is required as you are frying in an open vessel and it is not possible to avoid oil splashes. Dry off the ingredients beforehand with a cloth.
8. Adjust the temperature with the regulator such that the oil simmers.

After Use

To switch the device off, first turn the temperature regulator to OFF and remove the plug from the socket.

Allow the frying oil a considerable time to cool down. Before continuing to use the full frying pot, please ensure that it is no longer at a dangerous temperature.

Cleaning

1. Make sure that the plug is pulled out.
2. Wait until the deep fryer is completely cool before cleaning. Wait in any case for 1 to 2 hours after use before using again to avoid burns.
3. Used oil should be poured out at the side.
4. Please do not immerse the device in water.
5. The lid can be pulled off upwards. This makes cleaning easier.
6. In order to replace the filters, pull the filter cover located in the lid of the device upwards.
7. Clean the deep frying fat container, the lid and the housing with a damp cloth and household detergent if necessary. Please do not immerse in water.
8. The deep frying basket can be cleaned in the usual way in soapy water.
9. Avoid using abrasive detergents or sharp objects to avoid damaging the deep fryer!

Technical Data

Model: ..... FFR 1290 CB

Power supply: ..... 220-240 V, 50 Hz

Power consumption: ..... 840 W

Protection class: I

Filling quantity: ..... max. 1,0 l

Net weight: ..... 0,9 kg

This device has been tested according to all relevant current CE guidelines, such as electromagnetic compatibility and low voltage directives, and has been constructed in accordance with the latest safety regulations.

Subject to technical changes without prior notice!

Meaning of the “Dustbin” Symbol

Protect our environment: do not dispose of electrical equipment in the domestic waste.

Please return any electrical equipment that you will no longer use to the collection points provided for their disposal.

This helps avoid the potential effects of incorrect disposal on the environment and human health.

This will contribute to the recycling and other forms of reutilisation of electrical and electronic equipment.

Information concerning where the equipment can be disposed of can be obtained from your local authority.

05-FFR 1290 CB New.indd 23 09.06.2008 9:19:13 Uhr

Ogólne wskazówki bezpieczeństwa

Przed uruchomieniem urządzenia proszę bardzo dokładnie przeczytać instrukcję obsługi. Proszę zachować ją wraz z kartą gwarancyjną, paragonem i w miarę możliwości również kartonem z opakowaniem wewnętrznym. Przekazując urządzenie innej osobie, oddaj jej także instrukcję obsługi.

- Proszę wykorzystywać urządzenie jedynie dla prywatnego celu, jaki został przewidziany dla urządzenia. Urządzenie to nie zostało przewidziane do użytku w ramach działalności gospodarczej. Proszę nie korzystać z urządzenia na zewnątrz. Proszę trzymać urządzenie z daleka od ciepła, bezpośredniego promieniowania słonecznego, wilgoci (w żadnym wypadku nie zanurzać w substancjach płynnych) oraz ostrych krawędzi. Proszę nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi dłońmi. Jeżeli urządzenie jest wilgotne lub mokre, proszę natychmiast wyciągnąć wtyczkę (należy ciągnąć za wtyczkę, nie za przewód).
- Jeżeli nie korzystacie Państwo z urządzenia, jeżeli chcecie Państwo zamontować jakieś akcesoria, w celu wyczyszczenia lub w przypadku jakichkolwiek zakłóceń, proszę zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Pracującego urządzenia **nie** należy pozostawiać bez nadzoru. Przed opuszczeniem pomieszczenia urządzenie należy zawsze wyłączać i wyciągać wtyczkę sieciową z gniazda.
- Proszę regularnie kontrolować urządzenie pod kątem uszkodzeń. Proszę nie uruchamiać uszkodzonego urządzenia.
- W razie awarii proszę nie naprawiać urządzenia samemu lecz skorzystać z pomocy autoryzowanego specjalisty. Jeżeli przewód zasilający nieodłączalny ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u producenta lub w specjalnym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
- Proszę stosować tylko oryginalne akcesoria.
- Prosimy pamiętać o podanych dalej „Specjalnych wskazówkach dotyczących bezpiecznego użytkowania“.

Dzieci i osoby niepełnosprawne

- Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).

> ⚠ **OSTRZEŻENIE!**
> Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią.
> **Niebezpieczeństwo uduszenia!**

- Aby zabezpieczyć dzieci i osoby niepełnosprawne przed zagrożeniami związanymi z użytkowaniem urządzeń elektrycznych, pamiętaj, aby zawsze zapewnić należyty nadzór. To urządzenie nie jest zabawką. **Nie** pozwól dzieciom bawić się nim.

Szczególne zalecenia bezpieczeństwa odnoszące się do tego urządzenia

- Urządzenie proszę podnosić wyłącznie za przeznaczone do tego celu uchwyty.
- Jeżeli tłuszcz jest płynny/gorący nie należy poruszać urządzeniem.
- Do użycia urządzenia jako frytownicy pokrywa musi być dobrze zamknięta.
- Koszyk należy napełniać poza frytownicą, aby uniknąć rozpryskiwania się oleju.
- Do smażenia w głębokim oleju należy zawsze używać przeznaczonego do tego koszyka.
- **Uwaga**: nigdy nie mieszać tłuszczu i oleju, gdyż frytkownica mogłaby wykipieć. Również mieszanie różnych olejów i rodzajów tłuszczu jest niebezpieczne!
- Gdyby urządzenie zaczęło się palić, w żadnym wypadku proszę nie podejmować próby gaszenia płomieni wodą. Proszę zamknąć pokrywkę urządzenia. Płomienie proszę zdusić wilgotną ścierką.

Wstęp

Frytownica jest wyposażona w regulowany termostat, który pozwala na indywidualne dostosowanie temperatury do smażonego produktu.

Prosimy o dokładne i uważne przeczytanie tej instrukcji obsługi, aby móc w optymalny i bezpieczny sposób korzystać z frytownicy.

Podłączenie

Urządzenie może zostać podłączone tylko do prawidłowo zainstalowanego gniazda wtykowego z zestykiem ochronnym 230 V, 50 Hz.

Uruchomienie

Przed pierwszym uruchomieniem

1. Proszę usunąć opakowanie. We frytownicy znajduje się kosz z uchwytem. Wyjmij z frytownicy wszystkie przedmioty. Uchwyt można założyć do kosza frytownicy.
2. Radzimy czyścić pokrywę, obudowę i wszystkie akcesoria według opisu w punkcie „Czyszczenie”.

Uwagi dotyczące eksploatacji

1. Regularnie usuwać z oleju pozostające w nim produkty (np. pojedyncze frytki po smażeniu). Po 8- 10-krotnym użyciu należy wymienić olej.
2. Tłuszcz do frytkownicy musi się dać rozgrzać do wysokiej temperatury. Do smażenia należy używać jakościowo bardzo dobrego oleju lub tłuszczu do głębokiego smażenia. Należy unikać stosowania margaryny, oleju z oliwek lub masła. Tego rodzaju tłuszcze nie nadają się do głębokiego smażenia, ponieważ już przy niskiej temperaturze mogą one zacząć się dymić. Dla zmniejszenia zawartości akrylamidu w środkach spożywczych, zawierających skrobię (ziemniaki, zboże) zaleca się, by przy smażeniu nie przekraczać temperatury 170° C (ewentualnie 175° C). Ponadto chodzi o to, by zachowywać możliwie krótki czas smażenia, a żywność smażyć najwyżej do koloru złoto-żółtego.
3. Ustawić odpowiednią temperaturę smażenia. Należy uwzględniać cechy smażonych produktów. Jednocześnie należy stosować się do zasady, że produkty które były już wstępnie smażone, wymagają wyższej temperatury niż surowe artykuły spożywcze.

05-FFR 1290 CB New.indd 24 09.06.2008 9:19:13 Uhr

4. Jeżeli olej lub tłuszcz są jeszcze gorące, nie wolno przenosić, ani też przesuwać frytownicy.
5. Podczas smażenia we frytownicy produktów spożywczych wykonanych z ciasta, należy usunąć z nich nadmiar ciasta i ostrożnie wkładać pojedyncze sztuki do oleju.
6. Proszę nie przepełniać kosza frytkownicy.
7. Wilgotne produkty żywnościowe należy wcześniej wytrzeć do suchaściereczką.

Użytkowanie urządzenia

Smażenie

1. Proszę się upewnić, że urządzenie jest wyłączone i odłączone od sieci.
2. Otwórz pokrywę.
3. Proszę wyjąć kosz frytkownicy i napełnić zbiornik olejem lub tłuszczem (maksymalnie 1,0 l). Pojemnik powinien być napełniony do poziomu pomiędzy oznakowaniem minimum a maksimum.
   Proszę przestrzegać poniższej ważnej wskazówki!
   Jeżeli używają Państwo tłuszczu, to proszę rozdrobnić go na małe kawałki i rozłożyć na dnie pojemnika frytkownicy.
   W żadnym wypadku proszę nie kłaść tłuszczu do koszyka frytkownicy!
4. Zamknij pokrywę. Włóż wtyczkę do gniazda sieciowego z zestykiem ochronnym (napięcie sieci 230V, 50Hz). Zapali się lampka kontrolna „POWER“.
5. Ustawić wymaganą wartość temperatury. Zapali się lampka kontrolna „HEAT“. Gdy osiągnięta zostanie ustawiona temperatura lampka kontrolna zgaśnie.
6. Proszę napełnić kosz do frytek i pamiętać przy tym, by nie robić tego nad gorącym tłuszczem.
7. Proszę pamiętać, aby uchwyt był przekręcony do góry i zablokowany, a kosz frytkownicy znajdował się nad rozgrzanym tłuszczem. Zdejmij uchwyt z kosza frytownicy.
8. Proszę zamknąć pokrywę.
9. Po upływie czasu zapiekania (czas zapiekania podany jest na opakowaniu zapiekanego produktu lub na przepisie) proszę ostrożnie otworzyć pokrywę (ostrożnie, prawdopodobnie z pojemnika będzie wydobywała się gorąca para). Za pomocą uchwytu wyjmij kosz.
10. Pozwolić na obcieknięcie oleju ze smażonego produktu.

Fondue

Ważna informacja! Urządzenie nie nadaje się do przyrządzania fondue serowego lub czekoladowego. Składniki te mogą ulec przypaleniu lub wykipieć.

1. Proszę się upewnić, że urządzenie jest wyłączone i odłączone od sieci.
2. Pokrywę można ściągnąć do góry. W tym celu otwórz i na zawiasach odłącz pokrywę od obudowy.
3. Proszę wyjąć kosz frytkownicy i napełnić zbiornik olejem lub tłuszczem (maksymalnie 1,0 l). Pojemnik powinien być napełniony do poziomu pomiędzy oznakowaniem minimum a maksimum.
   Proszę przestrzegać poniższej ważnej wskazówki!
   Jeżeli używają Państwo tłuszczu, to proszę rozdrobnić go na małe kawałki i rozłożyć na dnie pojemnika frytkownicy.
   W żadnym wypadku proszę nie kłaść tłuszczu do koszyka frytkownicy!
4. Załóż uchwyt widelcowy.
5. Włóż wtyczkę do gniazda sieciowego z zestykiem ochronnym (napięcie sieci 230V, 50Hz). Zapali się lampka kontrolna „POWER“.
6. Ustaw regulator temperatury na ok. 130 °C. Zapali się lampka kontrolna „HEAT“. Gdy osiągnięta zostanie ustawiona temperatura lampka kontrolna zgaśnie. Przy pomocy drewnianej pałeczki (np. patyczek do szaszłyków lub drewniana łyżka) mogą Państwo sprawdzić, czy osiągnięta została właściwa temperatura: przy zanurzeniu w oleju na drewnianej pałeczce powinny pojawić się delikatne pęcherzyki powietrza. Mogą Państwo również umieścić w gorącym oleju mały składnik przygotowywanej potrawy. Jeżeli pojawią się pęcherzyki, tłuszcz do pieczenia osiągnął właściwą temperaturę.
7. Proszę nabijać kawałki mięsa na widelczyki fondue i zanurzać je w oleju na ok. 4 – 7 minut. Oznacza to, że im mniejsze są kawałki mięsa, lub innej potrawy, tym prędzej będą one gotowe.
   UWAGA: Proszę ostrożnie umieścić wszystkie składniki w gorącym oleju. Proszę uważać, ponieważ smażenie odbywa się w naczyniu bez przykrycia, można sparzyć się pryskającym olejem. Przyprawy proszę wcześniej wysuszyć ściereczką.
8. Proszę dopasować temperaturę przy pomocy regulatora w taki sposób, aby zachować delikatne wrzenie.

Po użyciu

Jeśli chcą Państwo zakończyć użycie, to najpierw proszę przestawić regulator temperatury na OFF (Wyłączone) i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.

Olej do smażenia proszę zostawić na dłużej, by ostygł. Zanim zajmą się Państwo pełnym garnkiem do smażenia w oleju, proszę sprawdzić, czy jego temperatura jest bezpieczna.

Czyszczenie

1. Proszę się upewnić, że wtyczka jest wyciągnięta z gniazdka.
2. Przed rozpoczęciem czyszczenia zaczekać, aż frytownica całkowicie wystygnie. Aby uniknąć poparzenia powinni Państwo odczekać z czyszczeniem urządzenia 1-2 godziny od jego użytkowania.
3. Zużyty olej wylewaj bokiem.
4. Nie należy zanurzać urządzenia w wodzie.
5. Pokrywę można zdjąć do góry. Dzięki temu łatwiejsze jest czyszczenie.
6. Aby wymienić filtr należy pociągnąć do góry osłonę filtra w pokrywie frytownicy.
7. Oczyścić wewnętrzny pojemnik na tłuszcz, pokrywę i obudowę za pomocą wilgotnej ściereczki i w razie potrzeby płynu do zmywania. Nie zanurzać w wodzie.
8. Koszyk do smażenia można zmywać w sposób tradycyjny.
9. Aby nie uszkodzić frytownicy, należy unikać używania środków do szorowania lub ostrych przedmiotów!

05-FFR 1290 CB New.indd 25 09.06.2008 9:19:13 Uhr

Dane techniczne

Model: ..... FFR 1290 CB

Napięcie zasilające: .....220-240 V, 50 Hz

Pobór mocy: .....840 W

Stopień ochrony: I

Wielkość napełnienia: ..... maks. 1,0 l

Masa netto: .....0,9 kg

Niniejsze urządzenie odpowiada wymaganiom normy bezpieczeństwa użytkowania oraz spełnia wymagania dyrektywy niskonapięciowej i kompatybilności elektromagnetycznej.

Zastrzega się prawo do zmian technicznych!

WARUNKI GWARANCJI

Przyznajemy 24 miesiące gwarancji na produkt licząc od daty zakupu.

W tym okresie będziemy bezpłatnie usuwać w terminie 14 dni od daty dostarczenia wadliwego sprzętu z kartą gwarancyjną do miejsca zakupu wszystkie uszkodzenia powstałe w tym urządzeniu na skutek wady materiałów lub wadliwego wykonania, naprawiając oraz wymieniając wadliwe części lub (jeśli uznamy za stosowne) wymieniając całe urządzenie na nowe.

Sprzęt do naprawy powinien być dostarczony w komplecie wraz z dowodem zakupu oraz z ważną kartą gwarancyjną do sprzedawcy w miarę możliwości w oryginalnym opakowaniu lub innym odpowiednim dla zabezpieczenia przed uszkodzeniem. W razie braku kompletnego opakowania fabrycznego, ryzyko uszkodzenia sprzętu podczas transportu do i z miejsca zakupu ponosi reklamujący.

Naprawa gwarancyjna nie dotyczy czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt.

Gwarancja nie obejmuje:

- mechanicznych, termicznych, chemicznych uszkodzeń sprzętu i wywołanych nimi wad,
- uszkodzeń powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych takich jak wyładowania atmosferyczne, zmiana napięcia zasilania i innych zdarzeń losowych,
- nieprawidłowego ustawienia wartości napięcia elektrycznego, zasilanie z nieodpowiedniego gniazda zasilania,
- sznurów połączeniowych, sieciowych, żarówek, baterii, akumulatorów,
- uszkodzeń wyrobu powstałych w wyniku niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją jego użytkowania, przechowywania, konserwacji, samowolnego zrywania plomb oraz wszelkich przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonanych przez użytkownika lub osoby niepowołane,
- roszczeń z tytułu parametrów technicznych wyrobu, o ile są one zgodne z podanymi przez producenta,
- prawidłowego zużycia i uszkodzeń, które mają nieistotny wpływ na wartość lub działanie tego urządzenia.

Karta gwarancyjna bez pieczątki sklepu, daty sprzedaży, nie wypełniona, źle wypełniona, ze śladami poprawek, nieczytelna wskutek zniszczenia, bez możliwości ustalenia miejsca sprzedaży oraz dołączonego dowodu zakupu jest nieważna.

Korzystanie z usług gwarancyjnych nie jest możliwe po upływie daty ważności gwarancji. Gwarancja na części lub całe urządzenie, które są wymieniane kończy się, wraz z końcem gwarancji na to urządzenie.

Wszystkie inne roszczenia, wliczając w to odszkodowania są wykluczone chyba, że prawo przewiduje inaczej. Roszczenia wykraczające poza tą umowę nie są uwzględniane przez tą gwarancję.

Gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

Gwarancja oraz zawarte w niej warunki obowiązują na terenie Rzeczpospolitej Polskiej.

Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci“

Proszę oszczędzać nasze środowisko, sprzęt elektryczny nie należy do śmieci domowych.

Proszę korzystać z punktów zbiorczych, przewidzianych do zdawania sprzętu elektrycznego, i tam proszę oddawać sprzęt elektryczny, którego już nie będą Państwo używać.

Tym sposobem pomagają Państwo unikać potencjalnych następstw niewłaściwego usuwania odpadów, mających wpływ na środowisko i zdrowie ludzi.

Tą drogą przyczyniają się Państwo do ponownego użycia, do recyklingu i do innych form wykorzystania starego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Informacje, gdzie można zdać sprzęt, otrzymają Państwo w swoich urzędach komunalnych lub w administracji gminy.

05-FFR 1290 CB New.indd 26 09.06.2008 9:19:14 Uhr

Všeobecné bezpečnostní pokyny

Před uvedením tohoto přístroje do provozu si velmi pozorně přečtěte návod k obsluze a tento návod spolu se záručním listem, pokladním blokem a podle možností i s obalem a vnitřním vybavením obalu dobře uschovejte. Pokud budete přístroj předávat třetím osobám, odevzdejte jim i tento návod k obsluze.

- Používejte tento přístroj výlučně pro soukromou potřebu a pro stanovené účely. Tento přístroj není určen pro komerční použití. Nepoužívejte jej v otevřeném prostoru. Chraňte jej před horkem, přímým slunečním zářením, vlhkostí (v žádném případě jej neponořujte do kapalin) a stykem s ostrými hranami. Nepoužívejte přístroj v případě, že máte vlhké ruce. Jestliže dojde k navlhčení nebo namočení přístroje, okamžitě vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Přístroj vypněte a vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky (vždy tahejte za zástrčku, nikdy ne za kabel), jestliže nebudete přístroj používat, pokud chcete namontovat příslušenství přístroje, při čištění nebo v případě poruchy.
- Přístroj nesmí zůstat v provozu **bez** dozoru. Pokud byste chtěli prostor opustit, přístroj vždy vypněte. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Pravidelně kontrolujte přístroj a přívodní kabel z hlediska poškození. Jestliže přístroj vykazuje nějakou závadu, neuvádějte jej do provozu.
- Neopravujte přístroj vlastními silami, nýbrž vyhledejte autorizovaného opraváře. Abyste eliminovali rizika, nechejte poškozený přívodní kabel nahradit kabelem se stejnými hodnotami pouze výrobcem, naším servisem pro zákazníky nebo jinou kvalifikovanou osobou.
- Používejte jen originální příslušenství.
- Respektujte prosím následující „Speciální bezpečnostní pokyny“.

Děti a slabé osoby

- Z důvodu zajištění bezpečnosti Vašich dětí neponechávejte v jejich dosahu žádné součásti obalu (plastové pytlíky, kartón, styropor atd.).

  ⚠ VÝSTRAHA!
  Zabraňte tomu, aby si malé děti hrály s fólií.
  Hrozí nebezpečí udušení!

- Za účelem ochrany dětí a slabých osob před nebezpečím elektrických přístrojů dbejte na to, aby byl tento přístroj používán pouze pod dohledem. Tento přístroj není hračka. **Zabraňte** tomu, aby si s ním hrály malé děti.

Speciální bezpečnostní pokyny pro tento přístroj

- Při manipulaci s přístrojem používejte jen k tomu určená madla.
- Nepohybujte s přístrojem, jestliže tuk je tekutý/horký.
- Při používání přístroje jako fritézy dbejte na to, aby při provozu bylo víko pevně uzavřené.
- Fritovací koš plňte mimo fritovací nádobu, zabráníte tím stříkání tuku.
- Pro fritování používejte vždy fritovací koš.
- **Pozor:** Nikdy nemíchejte tuk a oleje, mohlo by dojít k překypění fritézy. Nebezpečné je i vzájemné míchání různých druhů olejů nebo tuků!
- Začne-li přístroj hořet, v žádném případě se nepokoušejte oheň hasit vodou. Zavřete víko přístroje. Uhaste plameny pomocí vlhkého hadříku.

Úvod

Tato fritéza je vybavena regulovatelným termostatem, aby tak mohla být teplota individuálně přizpůsobena fritované surovině.

Prosím, přečtěte si pozorně tento návod k obsluze, abyste pak mohli fritézu používat bezpečně a optimálním způsobem.

Připojení

Přístroj smí být připojen jen do předpisově instalované zásuvky s ochranným kolíkem 230V, 50Hz.

Uvedení do provozu

Před prvním uvedením do provozu

1. Zbavte přístroj obalu. Ve fritéze se nachází fritovací koš s rukojetí. Vyjměte z fritézy všechny předměty. Rukojeť lze na fritovací koš nastrčit.
2. Doporučujeme víko, těleso přístroje a veškeré příslušenství vyčistit tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění“.

Pokyny pro používání

1. Pravidelně odstraňujte zbytky fritované suroviny, které zůstaly v oleji (např. kousky pomfritů). Po 8 - 10 použitích by měl být olej vyměněn.
2. Fritovací tuk musí být schopen zahřátí na vysokou teplotu. K fritování používejte jen kvalitní fritovací oleje nebo fritovací tuky. Nepoužívejte margarín, olivový olej nebo máslo. Tyto tuky nejsou totiž k fritování vhodné, protože už při nižších teplotách se mohou přepalovat. Ke snížení obsahu akrylamidu v potravinách obsahujících škrob (brambory, obiloviny) se doporučuje, aby teplota při fritování neklesla pod 170° C (ev. 175° C). Dále platí, aby doba fritování byla co možná nejkratší a surovina aby byla fritována maximálně do zlatova.
3. Zvolte vhodnou fritovací teplotu a zohledněte při tom povahu fritované suroviny. Jako návod platí: Předsmažené potraviny vyžadují vyšší teplotu než potraviny v surovém stavu.
4. Jestliže je olej nebo tuk ještě horký, pak nesmíte fritézu přenášet nebo s ní pohybovat.
5. Při fritování potravin z těsta setřete přebytečné těsto a kousky vkládejte opatrně do oleje.
6. Nepřeplňujte fritovací koš.
7. Vlhké potraviny nejprve otřete do sucha pomocí hadříku.

05-FFR 1290 CB New.indd 27 09.06.2008 9:19:14 Uhr

Používání přístroje

Fritování

1. Ujistěte se, že přístroj je odpojen od elektrické sítě a že je vypnutý.
2. Otevřete víko.
3. Vyjměte fritovací koš a do nádoby nalijte, resp. vložte olej nebo tuk (maximálně 1,0 litru). Hladina tuku se musí nacházet mezi ryskami MIN a MAX.
   Prosíme, dodržujte tento důležitý pokyn!
   Používáte-li fritovací tuk, rozkrájejte jej na malé kousky a ty pak položte na dno fritovací nádoby.
   V žádném případě nevkládejte fritovací tuk na fritovacího koše!
4. Zavřete víko. Zastrčte zástrčku do zásuvky s ochranným kolíkem 230V, 50Hz. Kontrolní svítilna „POWER“ se rozsvítí.
5. Regulátor teploty nastavte na požadovanou teplotu. Kontrolní svítilna „HEAT“ se rozsvítí. Jakmile je dosaženo požadované teploty, kontrolní svítilna zhasne.
6. Naplňte fritovací koš; dbejte při tom na to, aby koš nebyl plněn nad horkým tukem.
7. Nyní otevřete víko a opatrně vložte fritovací koš se zpracovávanou surovinou. Vyvěste rukojeť z fritovacího koše.
8. Uzavřete poklop.
9. Po uplynutí fritovací doby (doba fritování je uvedena na obalu potraviny nebo v receptu) opatrně otevřete víko (pozor, může dojít k uvolnění horké páry !). Vyjměte nyní za použití rukojeti fritovací koš.
10. Nechte olej odkapat z fritované suroviny.

Fondue

Důležité upozornění! Přístroje není vhodný pro sýrové nebo čokoládové fondue. Tyto suroviny by se mohly ve fritovací nádobě připálit nebo překypět.

1. Ujistěte se, že přístroj je odpojen od elektrické sítě a že je vypnutý.
2. Víko můžete odejmout směrem nahoru. Otevřete jej a odpojte jej v kloubovém závěsu od tělesa přístroje.
3. Vyjměte fritovací koš a do nádoby nalijte, resp. vložte olej nebo tuk (maximálně 1,0 litru). Hladina tuku se musí nacházet mezi ryskami MIN a MAX.
   Prosíme, dodržujte tento důležitý pokyn!
   Používáte-li fritovací tuk, rozkrájejte jej na malé kousky a ty pak položte na dno fritovací nádoby.
   V žádném případě nevkládejte fritovací tuk na fritovacího koše!
4. Postavte držák vidliček.
5. Zastrčte zástrčku do zásuvky s ochranným kolíkem 230V, 50Hz. Kontrolní svítilna „POWER“ se rozsvítí.
6. Regulátor teploty nastavte na přibl. 130 °C. Kontrolní svítilna „HEAT“ se rozsvítí. Jakmile je dosaženo požadované teploty, kontrolní svítilna zhasne. Pomocí dřevěné tyčinky (např. tyčka pro šašlik nebo dřevěná vařečka) můžete zjistit, jestli je dosaženo správné teploty: Při ponoření do oleje musí po dřevěné tyčince vystupovat lehké bublinky vzduchu. Můžete však rovněž vložit do horkého oleje kousek fritované potraviny. Jestliže se začnou tvořit bublinky, tak je fritovací tuk zahřátý na správnou teplotu.
7. Na vidličky pro fondu napichujte kousky masa a vložte je takto do oleje. Doba přípravy trvá, podle velikosti kousků masa, asi 4 – 7 minut. To znamená, že čím menší Vaše kousky masa jsou, tím rychleji jsou hotové.
   POZOR: Přísady vkládejte do horkého oleje opatrně. Pozor, protože fritujete v otevřené nádobě, nelze zamezit odstřikování oleje. Surovinu, určenou ke zpracovávání, nejprve osušte utěrkou, čistým hadříkem apod.
8. Nastavte teplotu pomocí regulátoru tak, aby zůstalo zachování jen lehké klokotání.

Po použití

Chcete-li provoz ukončit, nastavte nejprve regulátor teploty na OFF (vypnuto) a vytáhněte zástrčku ze zásuvky.

Fritovací olej nechte delší dobu vychladnout. Před tím, než začnete manipulovat s naplněným fritovacím hrncem, přesvědčte se, zda teplota už není nebezpečná.

Čištění

1. Ujistěte se, že zástrčka je vytažena ze zásuvky.
2. Vyčkejte, až fritéza zcela vychladne a teprve potom začněte s čištěním. Po použití byste ale měli před další manipulací v každém případě vyčkat minimálně 1-2 hodiny, abyste se vyvarovali možného popálení.
3. Použitý olej vylijte přes bok přístroje.
4. Přístroj nikdy neponořujte do vody.
5. Víko můžete odejmout směrem nahoru. Toto ulehčí čištění .
6. Pro výměnu filtru vytáhněte kryt filtru ve víku fritovacího hrnce nahoru.
7. Očistěte fritovací nádobu, víko a vnější kryt vlhkým hadříkem, popřípadě použijte prostředek na mytí nádobí. Neponořujte nádobu do vody.
8. Fritovací koš můžete mýt obvyklým způsobem ve vodní lázni s přísadou prostředku na mytí nádobí.
9. Vyvarujte se používání drsných čistících prostředků nebo ostrých předmětů, abyste fritézu nepoškodili!

Technické údaje

Model: ..... FFR 1290 CB

Pokrytí napětí: .....220-240 V, 50 Hz

Příkon: ..... 840 W

Třída ochrany: I

Objem náplně: ..... max. 1,0 litr

Čistá hmotnost: .....0,9 kg

Tento přístroj byl testován podle všech příslušných, v současné době platných směrnic CE, jako je např. elektromagnetická kompatibilita a direktiva o nízkonapěťové bezpečnosti, a byl zkonstruován podle nejnovějších bezpečnostně-technických předpisů.

Vyhrazujeme si technické změny!

05-FFR 1290 CB New.indd 28 09.06.2008 9:19:15 Uhr

Význam symbolu „Popelnice“

Chraňte naše životní prostředí, elektropřístroje nepatří do domovního odpadu.

Pro likvidaci elektropřístrojů použijte určených sběrných míst a odevzdejte zde elektropřístroje, jestliže je už nebudete používat.

Pomůžete tak předejít možným negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví, ke kterým by mohlo dojít v důsledku nesprávné likvidace.

Přispějete tím ke zhodnocení, recyklaci a dalším formám zhodnocení starých elektronických a elektrických přístrojů.

Informace o tom, kde lze tyto přístroje odevzdat k likvidaci, obdržíte prostřednictvím územně správních celků nebo obecního úřadu.

05-FFR 1290 CB New.indd 29 09.06.2008 9:19:15 Uhr

Általános biztonsági rendszabályok

A készülék használatba vétele előtt gondosan olvassa végig a használati utasítást, és őrizze meg a garancialevéllel, a pénztári nyugtával és lehetőleg a csomagolókartonnal, ill. az abban lévő bélésanyaggal együtt! Amennyiben a készüléket harmadik személynek adja tovább, a használati útmutatót is adja a készülékhez.

- Kizárólag személyi célra használja a készüléket, és csupán arra, amire való! A készülék nem ipari jellegű használatra készült. Ne használja a szabadban! Ne tegye ki erős hőhatásnak, közvetlen napsugárzásnak és nedvességnek (semmi esetre se mártsa folyadékba), és óvja az éles szélektől! Ne használja a készüléket vizes kézzel! Ha a készülék vizes vagy nedves lett, azonnal húzza ki a konnektorból!
- Kapcsolja ki a készüléket és mindig húzza ki a csatlakozót a dugaszoló aljzatból (a csatlakozót, ne pedig a vezetéket húzza), ha nem használja a készüléket, tartozékokat szerel fel rá, tisztítja vagy zavart észlel.
- **Ne** működtesse a készüléket felügyelet nélkül! Mindig kapcsolja ki a készüléket, ha elhagyja a helyiséget! Húzza ki a csatlakozót a dugaszoló aljzatból!
- Rendszeresen ellenőrizze, hogy nincs-e a készüléken vagy a kábelen sérülés! Sérült készüléket soha ne helyezzen üzembe!
- A kockázatok elkerülése végett ne maga javítsa a készüléket, hanem keressen fel egy erre kiképzett szakembert! Ha hibás a csatlakozó kábel, csak a gyártótól, a vevőszolgálatunktól vagy hasonló képzettségű személytől kérjen helyette azonos értékű másik kábelt!
- Csak eredeti tartozékokat használjon!
- Tartsa be az itt következő „Speciális biztonsági rendszabályokat“.

Gyermekek és legyengült személyek

- Gyermekei biztonsága érdekében ne hagyja általuk elérhető helyen a csomagolóelemeket (műanyag zacskó, karton, sztiropor stb.)!

> ⚠ **FIGYELMEZTETÉS!**
> Kisgyermekeket ne engedjen a fóliával játszani. **Fulladás veszélye állhat fenn!**

- Annak érdekében, hogy a gyermekeket és legyengült személyeket védje az elektromos áramütés veszélyétől, vegye figyelembe, hogy a készüléket csak felügyelet mellett szabad használni. A készülék nem játék. **Ne** engedje, hogy kisgyermekek játsszanak vele.

A készülékre vonatkozó speciális biztonsági rendszabályok

- Mindig csak az erre szolgáló füleknél fogva nyúljon a készülékhez!
- Ne mozgassa a készüléket olyankor, amikor a zsiradék folyékony állapotú/forró!
- Amikor fritőzként használja a készüléket, legyen a fedele mindig szorosan lezárva!
- A megtöltéshez vegye ki a kosarat a a fritőzből, hogy elkerülje a fröcskölést!
- Sütéshez mindig a sütőkosarat használja!
- **Figyelem**: Soha ne keverjen össze olajat zsírral, a felhabzó keverék könnyen kifuthat a fritőzből. Különböző olaj- és zsírfélék egymással való keverése is veszélyes!
- Ha tüzet fogna a készülék, semmi esetre se próbálja a lángot vízzel oltani! Csukja le a készülék fedelét, és vizes ruhával fojtsa el a lángot!

Bevezetés

Ez a fritőz szabályozható termosztáttal van ellátva, ami lehetővé teszi, hogy a hőmérséklet egyedileg hozzáigazítható legyen az elkészítendő ételhez.

Kérem, olvassa végig gondosan a jelen használati utasítást, hogy a fritőzt optimálisan és biztonságosan tudja használni.

Csatlakoztatás

A készüléket csak előírásszerűen szerelt, 230 V 50 Hz-es földelt konnektorba szabad csatlakoztatni.

Üzembehelyezés

Az első használatvétel előtt

1. Bontsa ki a csomagolást! A fritőz belsejében találja a sütőkosarat a fülével együtt. Vegyen ki mindent a fritőzből! Akassza bele a fület a sütőkosárba!
2. A fedelet, a fazékburkolatot és az összes tartozékot ajánlatos a „Tisztítás” címszó alatt olvasható módon megtisztítani.

Használati útmutató

1. Rendszeresen távolítsa el az olajból a benne maradt ételmaradványokat (pl. pommes frite darabkákat). 8-10 használat után cserélje az olajat!
2. A sütéshez magas hőfokra hevíthető zsiradékot használjon! A sütéshez jó minőségű sütőolajat vagy zsít használjon. Ne használjon margarint, olivaolajat vagy vajat! Ezek a zsiradékok meg alkalmasak fritirozásra, minthogy már alacsony hőmérsékleten füstölni kezdhetnek. A keményítőtartalmú élelmiszerekben (krumpli, gabona) lévő acrylamid tartalom csökkentése érdekében nem ajánlatos a 170° C (esetleg 175° C) sütési hőmérsékletet túllépni. Továbbá a sütési idő lehetőleg rövid legyen és a sütendő élelmiszert maximum aranysárgára szabad sütni.
3. Válassza meg a megfelelő fritirozási hőmérsékletet. Ehhez vegye figyelembe a sütni kívánt élelmiszer sajátosságait. Irányelv: előfritirozott élelmiszerek esetében magasabb hőmérsékletre van szükség, mint nyers élelmiszereknél.
4. Amíg az olaj vagy zsír még forró, nem szabad a fritőzt mozgatni vagy máshová vinni.
5. Tésztafélék fritirozása esetén húzza le a túlcsordult tésztát, és óvatosan helyezze a darabokat az olajba.
6. Ne töltse túl a sütőkosarat!
7. A nedves élelmiszert előzőleg kendővel törölje szárazra!

05-FFR 1290 CB New.indd 30 09.06.2008 9:19:15 Uhr

A készülék használata

Sütés olajfürdőben

1. Győződjék meg róla, hogy a készülék ki van-e kapcsolva, és ki van-e húzva a konnektorból!
2. Nyissa ki a fedelet!
3. Vegye ki a sütőkosarat, és töltsön a tartályba olajat vagy zsírt (maximum 1,0 lit.). A zsiradék szintje a Min. és a Max. jel között legyen.
   Tartsa be ezt a fontos útmutatást!
   Ha zsírt használna, vágja szét apró darabokra, és helyezze az olajtartály fenekére!
   Semmi esetre se tegye a zsírt a sütőkosárba!
4. Csukja be a fedelet! Dugja a dugaszt 230V, 50Hz-es érintésvédett konnektorba! A „POWER“ ellenőrző lámpa kigyullad.
5. Állítsa be a hőfokszabályozót a kívánt hőmérsékletre! A „HEAT“ ellenőrző lámpa kigyullad. Amikor a készülék elérte a beállított hőmérsékletet, az ellenőrző lámpa kialszik.
6. Töltse meg a sütőkosarat, ügyelve arra, hogy a forró zsiradék teljesen ellepje azt, amit beletöltött.
7. Most nyissa fel a fedőt, és helyezze be óvatosan a megsütni kívánt élelmiszerrel megtöltött sütőkosarat. Akassza ki a fület a sütőkosárból!
8. Zárja le a fedelet!
9. A sütési idő eltelte után (ezt megtalálja az adott élelmiszer csomagolásán, vagy meg van adva a receptben) óvatosan nyissa fel a fedőt (vigyázat: forró gőz csapódhat ki!). Ezután a fülénél fogva vegye ki a sütőkosarat!
10. Hagyja a fritirozott élelmiszerről kissé lecsepegni az olajat.

Fondue

Fontos figyelmeztetés! A készülék sajt- vagy csokoládéfondue készítésére nem alkalmas. Ezek az adalékok a sütőtartályban odaéghetnek, vagy főzéskor kifuthatnak a tartályból.

1. Győződjék meg róla, hogy a készülék ki van-e kapcsolva, és ki van-e húzva a konnektorból!
2. A fedél felfelé húzva levehető. Ha le akarja venni, nyissa fel, majd a zsanérnál válassza le a fazékburkolatról!
3. Vegye ki a sütőkosarat, és töltsön a tartályba olajat vagy zsírt (maximum 1,0 lit.). A zsiradék szintje a Min. és a Max. jel között legyen.
   Tartsa be ezt a fontos útmutatást!
   Ha zsírt használna, vágja szét apró darabokra, és helyezze az olajtartály fenekére!
   Semmi esetre se tegye a zsírt a sütőkosárba!
4. Helyezze fel a villatartót!
5. Dugja a dugaszt 230V, 50Hz-es érintésvédett konnektorba! A „POWER“ ellenőrző lámpa kigyullad.
6. Állítsa a hőfokszabályozót kb. 130°C-ra! A „HEAT“ ellenőrző lámpa kigyullad. Amikor a készülék elérte a beállított hőmérsékletet, az ellenőrző lámpa kialszik. Vékony farúddal (pl. sasliknyárssal vagy fa főzőkanállal) ellenőrizheti, hogy az olaj elérte-e már a megfelelő hőmérsékletet: amikor a farudat az olajba mártja, apró légbuborékoknak kell a rúd mentén felszállniuk. De ugyanígy beleteheti a sütnivaló egy darabját is a forró olajba. Ha buborékok képződnek, a sütőolaj már elérte a megfelelő hőmérsékletet.
7. Tűzzön fel húsdarabokat a fondue-villákra, és tegye bele őket a zsiradékba! Az elkészülési idő a húsdarabok méretétől függően kb. 4-7 perc. Ez azt jelenti, hogy minél kisebb a húsdarab vagy más sütni való étel, annál gyorsabban készül el.
   FIGYELEM: Óvatosan tegye a belevalókat a forró olajba! Vigyázat: minthogy fedetlen edényben süt, az olaj kifröccsenése elkerülhetetlen. A hozzávalókat előzetesen kendővel törölgesse szárazra!
8. Úgy állítsa be a szabályozóval a hőmérsékletet, hogy az olaj állandó enyhe forrásban maradjon!

Használat után

Ha be akarja fejezni a működtetést, állítsa először a hőfokszabályozót OFF-ra (kikapcsolva), majd húzza ki a dugaszt a konnektorból!

Hagyja a sütőolajat hosszabb időn át lehűlni! Mielőbb bármit is tenne a teli sütőfazékkal a továbbiakban, ellenőrizze, hogy veszélytelen-e már a hőmérséklet.

Tisztítás

1. Győződjék meg róla, hogy ki van-e húzva a dugasz a konnektorból!
2. Várjon a tisztítás megkezdésével, míg a fritőz teljesen le nem hűlt. A használat után azonban mindenképp tanácsos 1-2 órát várni, nehogy a forró készülék égési sérülést okozzon.
3. Az elhasznált olajat oldalt öntse ki a fazékból!
4. Ne mártsa a készüléket vízbe!
5. A fedél felfelé lehúzható. Ez megkönnyíti a tisztítást lásd.
6. A szűrő cseréjéhez húzza fel a készülék fedelében lévő szűrőborítót!
7. A sütőzsiradék-tartályt, a fedelet és a külső borítást nedves ruhával és esetleg háztartási mosogatószerrel tisztítsa! Ne mártsa őket vízbe!
8. A sütőkosarat a szokásos módon lehet elmosogatni.
9. Nem használjon súrolószert vagy éles eszközöket, nehogy megsérüljön a fritőz!

Műszaki adatok

Modell: ..... FFR 1290 CB

Feszültségellátás: .....220-240 V, 50 Hz

Teljesítményfelvétel:.....840 W

Védelmi osztály: I

Töltési mennyiség: ..... max. 1,0 liter

Nettó súly: .....0,9 kg

Ezt a készüléket az Európa Tanács minden vonatkozó aktuális irányelve szerint (pl. elektromágnesesség-elviselő képesség vagy kisfeszültség-elviselő képesség) ellenőriztük, és a legújabb biztonságtechnikai előírások szerint készült.

A műszaki változtatások jogát fenntartjuk.

05-FFR 1290 CB New.indd 31 09.06.2008 9:19:15 Uhr

A „kuka“ piktogram jelentése

Kímélje környezetünket, az elektromos készülékek nem a háztartási szemétbe valók!

Használja az elektromos készülékek ártalmatlanítására kijelölt gyűjtőhelyeket, ott adja le azokat az elektromos készülékeit, amelyeket többé már nem kíván használni!

Ezzel segítséget nyújt ahhoz, hogy elkerülhetők legyenek azok a hatások, amelyeket a helytelen „szemétre dobás“ gyakorolhat a környezetre és az emberi egészségre.

Ezzel hozzájárul az újrahasznosításhoz, a recyclinghoz és a kiöregedett elektromos és elektronikus készülékek értékesítésének egyéb formáihoz.

Az önkormányzatoknál vagy a polgármesteri hivatalokban tájékoztatást kaphat arról, hogy hova viheti a kiselejtezett készülékeket.

05-FFR 1290 CB New.indd 32 09.06.2008 9:19:16 Uhr

Общие указания по технике безопасности

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте прилагаемую инструкцию по эксплуатации и сохраните ее в надежном месте, вместе с гарантийным талоном, кассовым чеком и, по возможности, картонной коробкой с упаковочным материалом. Если даете кому-либо попользоваться прибором, обязательно дайте впридачу данную инструкцию по эксплуатации.

- Пользуйтесь прибором только частным образом и по назначению. Прибор не предназначен для коммерческого использования. Не пользуйтесь прибором под открытым небом. Предохраняйте прибор от жары, прямых солнечных лучей, влажности (ни в коем случае не погружайте его в воду) и ударов об острые углы. Не прикасайтесь к прибору влажными руками. Если прибор увлажнился или намок, тут же выньте вилку из розетки.
- После эксплуатации, монтаже принадлежностей, чистке или поломке прибора всегда вынимайте вилку из розетки (тяните за вилку, а не за кабель).
- **Не** оставляйте включенные электроприборы без присмотра. Выходя из помещения всегда выключайте прибор. Выньте штекер из розетки.
- Регулярно осматривайте прибор и кабель на предмет возможных повреждений. Ни в коем случае не включайте прибор, имеющий повреждения.
- Ни в коем случае не ремонтируйте прибор самостоятельно, а обращайтесь в таком случае за помощью к специалисту, имеющему соответствующий допуск. Из соображений безопасности, замена сетевого шнура на равнозначный допускается только через завод-изготовитель, нашу сервисную мастерскую или соответствующего квалифицированного специалиста.
- Используйте только оригинальные запчасти.
- Пожалуйста, соблюдайте нижеследующие „Специальные указания по технике безопасности“.

Дети и лица нуждающиеся в присмотре

- Из соображений безопасности для детей не оставляйте лежать упаковку (пластиковые мешки, картон, пенопласт и т.д.) без присмотра.

> ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**
> Не позволяйте детям играть с полиэтиленовой пленкой. **Опасность удушья!**

- Чтобы защитить детей и других лиц, нуждающихся в уходе и присмотре, от поражения электротоком, следите за тем, чтобы прибор не включался без присмотра. Этот прибор – не игрушка. **Не** допускайте к нему детей.

Специальные указания по технике безопасности для этого прибора

- Беритесь за фритюр только за предусмотренные для этого ручки.
- Не передвигайте прибор с жидким/горячим жиром.
- Во время работы фритюра его крышка жолжна быть крепко закрыта.
- Для наполнения корзинки вынимайте ее из фритюра, чтобы предотвратить брызги.
- Для поджаривания во фритюре всегда пользуйтесь фритюрной корзинкой.
- **Внимание**: никогда не смешивайте жир с маслом, смесь может вспениться и выкипеть. Также опасно смешивать между собой различные сорта масел и жиров!
- Если содержимое фритюра возгорится, ни в коем случае не тушите это водой. Накройте фритюр крышкой. Удушите языки пламени при помощи влажной тряпки.

Введение

Фритюр оснащен регулируемым термостатом, что позволяет подобрать температуру в соответствии с особенностями продукта, предназначенного для поджаривания.

Для того, чтобы оптимально и надежно работать с фритюром пожалуйста внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации.

Электропитание

Прибор разрешается включать только в розетку с напряжением сети
230 В , 50 Гц, установленную в соответствии с предписаниями.

Подготовка к работе

Перед первым включением

1. Удалите упаковку. Во фритюре находится фритюрный короб с ручкой. Выньте все предметы из фритюра. Ручка вставляется в фритюрный короб.
2. Рекомендуется промыть крышку, корпус и все принадлежности, как это описано в главе “Чистка“.

Указания по эксплуатации

1. Регулярно удаляйте остатки пищи из масла (к примеру картофельную соломку). После 8- 10 раза необходимо менять масло.
2. Жир для фритюра должен выдерживать высокую температуру. Для поджаривания во фритюре применяйте только высококачественное масло или жир. Избегайте применения маргарина, оливкового или сливочного масла. Эти сорта масла не подходят для фритюра, так как они начинают дымить уже при незначительных температурах. Чтобы удержать образование акриламида в крахмалосодержащих продуктах питания (картофель, крупы) на минимуме при их поджаривании во фритюре не рекомендуется превышать температуру 170° C (доп. 175° C). Далее рекомендуется уменьшать время поджаривания до минимума и поджаривать максимально до золотистого цвета.
3. Установите подходящую температуру, обязательно учитывайте при этом особенности продукта. Для ориентировки можно использовать следующее правило: продукты, прошедшие предварительное обжаривание

05-FFR 1290 CB New.indd 33 09.06.2008 9:19:16 Uhr

во фритюре, требуют более высоких температур по сравнению с сырыми продуктами.
4. Если масло или жир еще горячие, то ни в коем случае не переставляйте и не двигайте фритюр.
5. Перед тем как опустить в масло продукты из теста обязательно срежте с них торчащие лохмотья теста.
6. Не переполняйте фритюрную корзинку.
7. Влажные продукты необходимо подсушить, промокнув их салфеткой.

Эксплуатация / порядок работы

Поджаривание во фритюре

1. Уведитесь в том, что прибор отключен от сети и выключен.
2. Откройте крышку.
3. Выньте фритюрный короб и наполните емкость фритюра маслом или жиром (максимум 1,0 л). Уровень масла должен находиться между метками "Min" и "Max".
   Пожалуйста соблюдайте это важное указание!
   Если готовите на жиру, то порежьте его сначала на маленькие кусочки, а затем разложите их на дне фритюра.
   Ни в коем случае не кладите жир во фритюрный короб.
4. Закройте крышку. Вставьте сетевую вилку в заземленную розетку с напряжением сети 230 В, 50 Гц. Загорается контрольная лампочка "POWER".
5. Отрегулируйте при помощи регулятора необходимую температуру. Загорается контрольная лампочка "HEAT". Как только установленная температура будет достигнута, контрольная лампочка потухнет.
6. Наполните фритюрную корзинку, следите при этом за тем, чтобы наполнение не было выше уровня горячего масла.
7. Теперь откройте крышку и осторожно опустите фритюрный короб с продуктами во фритюр. Отсоедините ручку от фритюрного короба.
8. Закройте крышку.
9. По окончании времени приготовления (время поджаривания стоит на упаковке продукта или в рецепте), осторожно откройте крышку (Будьте внимательны, возможен выброс горячего пара!). Выньте фритюрный короб при помощи ручки.
10. Дайте маслу стечь с поджаренного продукта.

Фондю

Важное примечание! Данное изделие не предназначено для приготовления сырного или шоколадного фондю. Эти продукты могут воспламениться во фритюре или выкипеть из него.

1. Уведитесь в том, что прибор отключен от сети и выключен.
2. Крышка снимается вверх. Для этого откройте ее и снимите с шарнира на корпусе.
3. Выньте фритюрный короб и наполните емкость фритюра маслом или жиром (максимум 1,0 л). Уровень масла должен находиться между метками "Min" и "Max".
   Пожалуйста соблюдайте это важное указание!
   Если готовите на жиру, то порежьте его сначала на маленькие кусочки, а затем разложите их на дне фритюра.
   Ни в коем случае не кладите жир во фритюрный короб.
4. Вставьте держатель вилочек.
5. Вставьте сетевую вилку в заземленную розетку с напряжением сети 230 В, 50 Гц. Загорается контрольная лампочка "POWER".
6. Поверните регулятор температуры на 130° C. Загорается контрольная лампочка "HEAT". Как только установленная температура будет достигнута, контрольная лампочка потухнет. При помощи деревянной палочки (деревянной ложки) можно проверить достигнута ли правильная температура: на погруженной в масло деревянной палочке должны образовываться и подниматься вверх маленькие воздушные пузырьки. Также можно опустить в масло кусочек подготовленного продукта. Если образуются пузырьки, то масло достигло нужной температуры.
7. Нанизайте кусочки мяса на вилки и опустите их в жир. Поджаривание длится около 4-7 минут, в зависимости от толщины кусочков мяса. Это означает, чем меньше кусочки, тем быстрее они прожариваются.
   ВНИМАНИЕ: Осторожно опустите подготовленные продукты в масло. Будьте осторожны, так как вы работаете с открытой кастрюлей и брызги масло не предотвратимы. Для начала промокните все продукты полотенцем.
8. При помощи регулятора подберите температуру так, чтобы кусочки поджаривались с легким кипением.

После работы

Чтобы выключить электроприбор установите сначала ругулютор температуры в положение OFF/ВЫКЛ., а затем выньте вилку из розетки.

Фритюрное масло требует длительного времени для охлаждения. Перед тем как работать дальше убедитесь в том, что температура масла достигла безопасной границы.

Чистка

1. Убедитесь в том, что вилка вынута из розетки.
2. Перед чисткой обязательно подождите пока фритюр полностью остынет. В любом случае, подождите после работы примерно 1-2 часа, чтобы избежать опасности получения ожогов.
3. Слейте использованное масло через край.
4. Не погружайте прибор в воду.
5. Крышку можно оттянуть вверх. Это облегчает очистку.
6. Для смены фильтра, оттяните вверх кожух, находящийся на крышке фритюра.
7. Протрите емкость для масла, крышку и корпус влажной тряпкой с применением, в случае необходимости, домашних моющих средств. В воду не опускать!
8. Фритюрную корзинку можно промыть, как обычно, в моющем растворе.
9. Чтобы не повредить фритюр избегайте применения острых предметов и абразивных чистящих порошков.

05-FFR 1290 CB New.indd 34 09.06.2008 9:19:16 Uhr

Технические данные

Модель: ..... FFR 1290 CB

Электропитание:.....220-240 В, 50 Гц

Потребляемая мощность: .....840 ватт

Класс защиты:.....I

Вместимость:.....макс. 1,0 литров

Вес нетто: ..... 0,9 кг

Это изделие прошло все необходимые и актуальные проверки, предписанные директивой CE, к прим. на электромагнитную совместимость и соответствие требованиям к низковольтной технике, оно было также сконструировано и построено с учетом последних требований по технике безопасности.

Мы оставляем за собой право на технические изменения!

05-FFR 1290 CB New.indd 35 09.06.2008 9:19:16 Uhr

BOMANN®

C. Bomann GmbH
Heinrich-Horten-Str. 17 · 47906 Kempen
Tel.: 0 21 52/8998-0 · Fax: 0 21 52/8 99 89 11
e-mail: mail@bomann.de · Internet: www.bomann.de

Stürings Medien, Krefeld • 06/08

05-FFR 1290 CB New.indd 36 09.06.2008 9:19:16 Uhr